

# LOUREIRO B.



**Costitutore**  
**Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)**

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 170 del 22-7-2023

**Origine**  
Braga, Portogallo

I-VCR 490

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Ricerche Vivai Cooperativi Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2019-2021

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: leggermente superiore alla media

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: è lungo, cilindrico, mediamente compatto e di dimensioni leggermente superiori alla media
- 🍇 Acino: medio, sferoide, con buccia di color giallo paglierino e riflessi verdognoli



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,88
Oidio	0,86

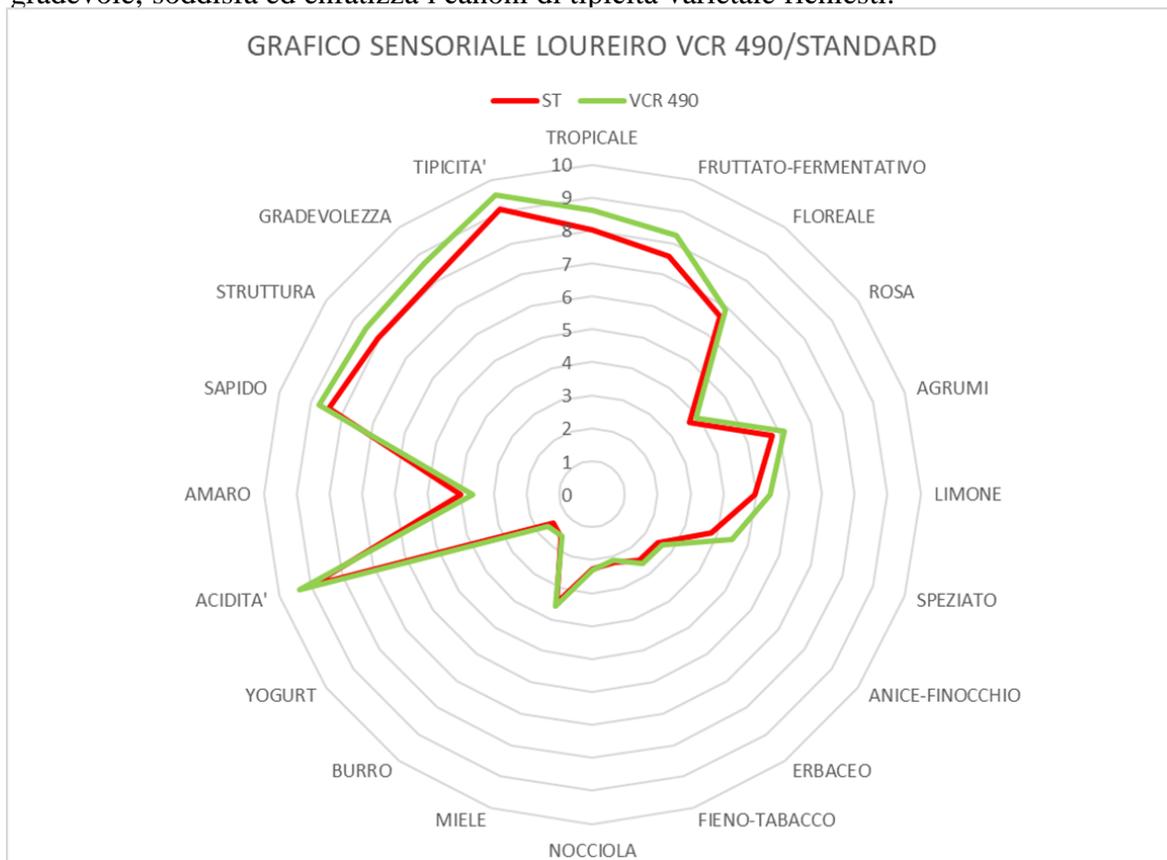
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	4,60
Numero grappoli/ceppo	14,1
Peso medio grappolo (g)	326
Peso medio acino (g)	1,41
Peso legno potatura (g/ceppo)	1082
Indice di Ravaz	4,2

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	20,27
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	6,79
	Ac. Tartarico (g/l)	4,48
	Ac. Malico (g/l)	2,53

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2019-21

## ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo si ottiene un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di grado alcolico contenuto e spiccata acidità. Sono preminenti le note di fiori d'arancio e di acacia; ad ampliare il profilo aromatico si aggiungono freschi sentori fruttati di agrumi e spezie. È sapido ed elegante, di buona struttura, nel retrogusto emergono note di limone che lasciano una piacevole sensazione di freschezza; nel complesso si rivela molto gradevole, soddisfa ed enfatizza i canoni di tipicità varietale richiesti.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

La sapidità e la freschezza che caratterizzano il biotipo lo rendono idoneo ad essere consumato in purezza come vino giovane; può anche essere utilizzato in uvaggio con altre varietà a dare vini di pronta beva.

## ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Predilige estati calde e terreni pesanti, mediamente fertili; soffre la carenza d'acqua. Sensibile a botrite e oidio.