

# XINOMAVRO N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 22-7-2023

## Origine:

Goumenissa-Macedonia Centrale, Grecia

I-VCR 50

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale VCR – Rauscedo di S.Giorgio della Richinvelda (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: media
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: media

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: di dimensioni medie, semispargolo, di forma cilindrica spesso con una o due ali
- 🍇 Acino: di medie dimensioni, tondeggiate, di colore blu-violaceo



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I-II decade aprile
Fioritura	I decade giugno
Invaiatura	II decade agosto
Maturazione	III decade settembre- I decade ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,48
Oidio	0,73

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,80
Produzione per ceppo (Kg)	3,23
Numero grappoli/ceppo	14,4
Peso medio grappolo (g)	224
Peso medio acino (g)	2,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	816
Indice di Ravaz	3,96

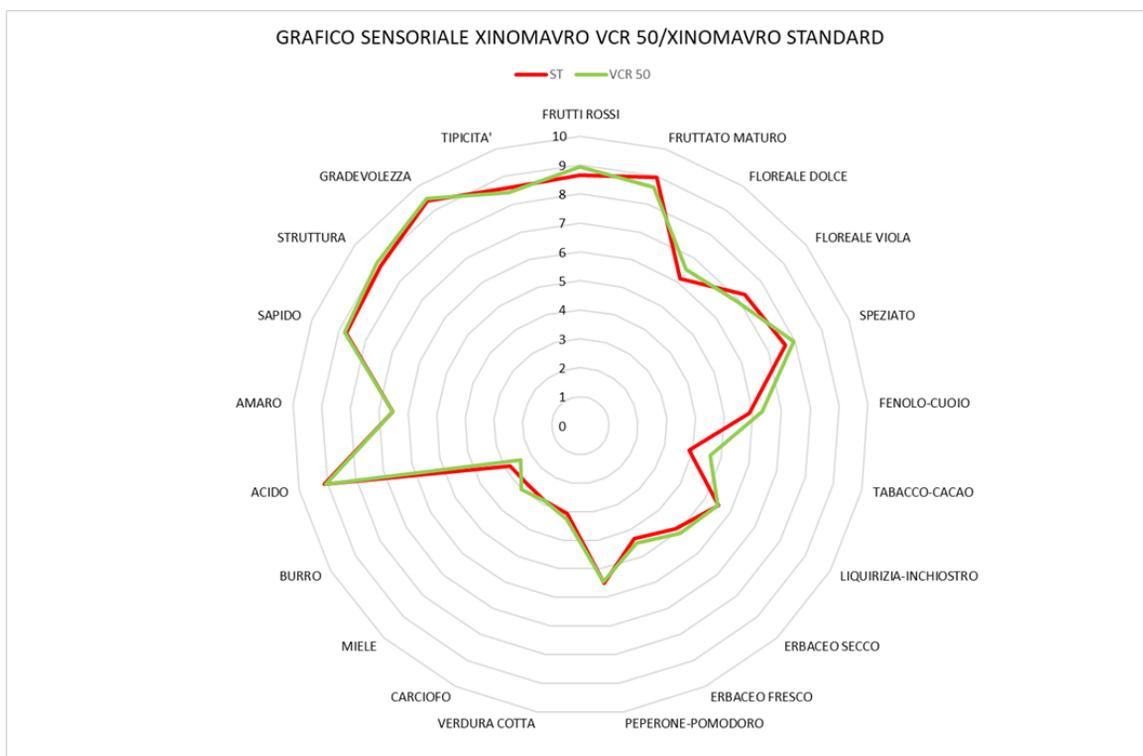
	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO**</b> <b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	21,25
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,3
	Ac. Tartarico (g/l)	5,31
	Ac. Malico (g/l)	3,56
	Antociani totali (mg/l)	321
	Polifenoli totali (mg/l)	1965

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2016-18, \*\* dati medi relativi alle annate 2017-18

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## ATTITUDINE ENOLOGICA

---

Per il presente biotipo, si evidenziano alcune unicità clonali, in particolare per quanto riguarda l'accumulo del colore, leggermente superiore al valore medio; questa caratteristica risulta di particolare rilievo nello Xinomavro che, soprattutto in presenza di produzioni sostenute, tende ad offrire una scarsa colorazione. Sotto il profilo sensoriale, i vini ottenuti dal clone in esame sono risultati maggiormente speziati e ricchi di sentori di frutti rossi rispetto allo standard. Il clone si presta alla preparazione di vini strutturati atti all'affinamento e all'invecchiamento, sia in purezza che in blend con altre varietà; i medesimi dati confermano la possibilità di utilizzare le uve di Xinomavro anche per la preparazione di vini frizzanti.

---

## ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

---

Per migliorare la qualità delle uve e limitare la vigoria è opportuno prediligere terreni non troppo fertili.