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:
Rapsani-Tessaglia, Grecia

I-VCR 51

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: medio-alta
- ✓ Produttività: leggermente inferiore alla media

IL GRAPPOLO

- Grappolo: di dimensioni inferiore alla media, di forma cilindrica spesso con una o due ali, risulta tendenzialmente più spargolo rispetto allo standard
- Acino: tondeggiante, di dimensioni inferiori alla media, di colore blu-violaceo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I-II decade aprile
Fioritura	I decade giugno
Invaiatura	II decade agosto
Maturazione	III decade settembre- I decade ottobre

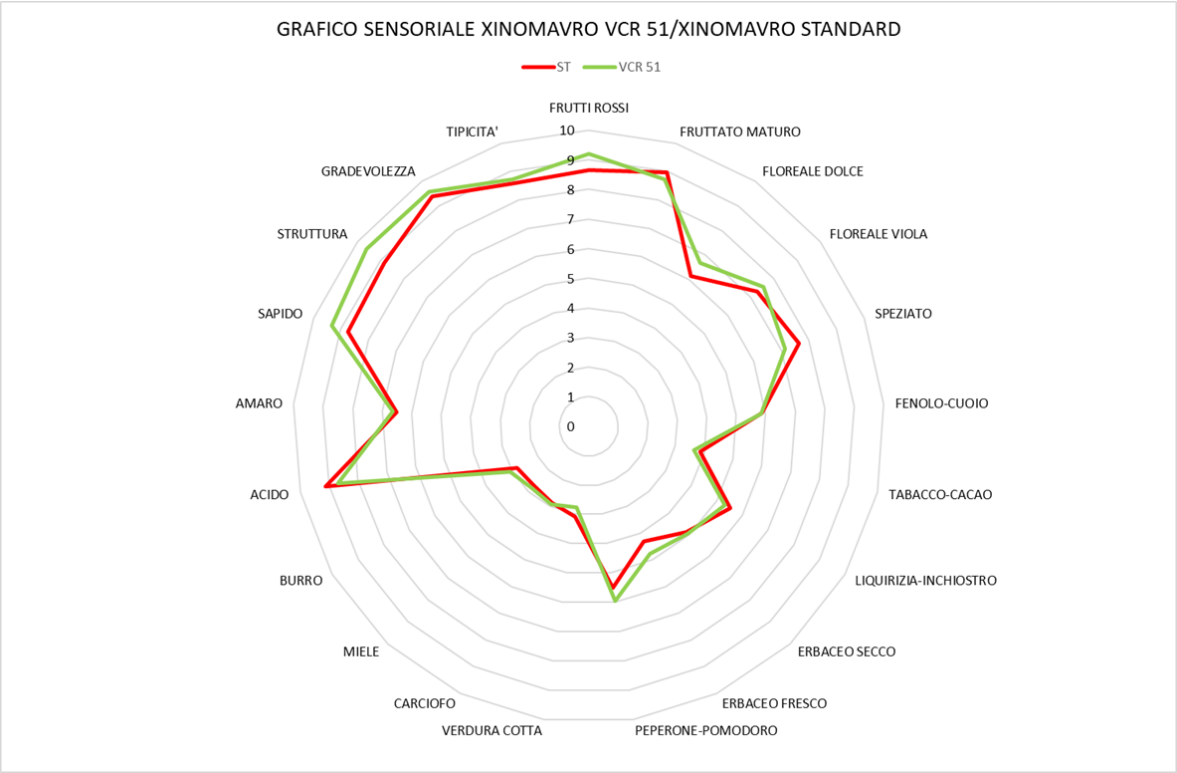
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,38
Oidio	0,84

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,86
Produzione per ceppo (Kg)	3,09
Numero grappoli/ceppo	14,4
Peso medio grappolo (g)	215
Peso medio acino (g)	2,17
Peso legno potatura (g/ceppo)	807
Indice di Ravaz	3,83

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	20,9
MOSTO*	pH	3,20
MOSTO*	Acidità totale (g/l)	7,58
MOSTO*	Ac. Tartarico (g/l)	5,53
MOSTO*	Ac. Malico (g/l)	3,68
VINO**	Antociani totali (mg/l)	291
VINO**	Polifenoli totali (mg/l)	1974

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

ANALISI SENSORIALE



ATTITUDINE ENOLOGICA

I vini ottenuti sono stati valutati positivamente sia in termini di struttura che di sapidità e gradevolezza. Le note fruttate e floreali tipiche sono state altresì premiate come migliorative rispetto allo standard. Il biotipo in esame mantiene la caratteristica tipica della varietà per quanto riguarda la difficoltà nell'accumulo del colore ma al contempo possiede tratti che lo rendono particolarmente adatto a modalità di vinificazione alternative, in versione spumante/rosato o in bianco.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Per migliorare l'accumulo di colore nelle uve è opportuno prediligere terreni non troppo fertili e gestire lo sviluppo della chioma con potature adeguate.