Documento aggiornato al: 19/05/2024, 16:04. CREA/SNCV ©2011-2024.





Vivai cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Area DOC Grave del Friuli

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

II -

Forma di allevamento

I -

Densità di impianto (ceppi/ha)

l - I

Periodo di osservazione

II -

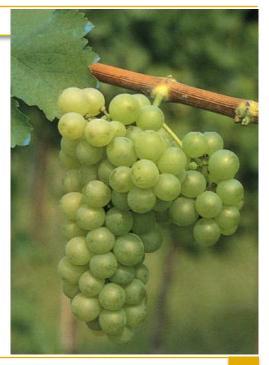
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità da media a inferiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Preferisce potature lunghe e relativamente ricche

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, alato.
- Acino medio-grosso, rotondeggiante



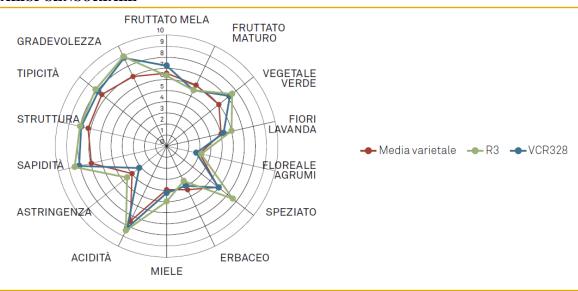
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	-
9	рН	-
MOSTC	Acidità totale (g/l)	-
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, molto aromatici e con profumi persistenti di peperone e frutta matura, di elevata acidità e buona struttura.

