

RONDINELLA N.



Costitutore

Vitis Rauscedo Soc. Coop. Agricola
Vivai Spiazzi Az. Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Marano di Valpolicella (VR)

I-RON VISP

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pastrengo (VR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	4887
Periodo di osservazione	2004-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso molto inferiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Preferisce potatura media-lunga

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

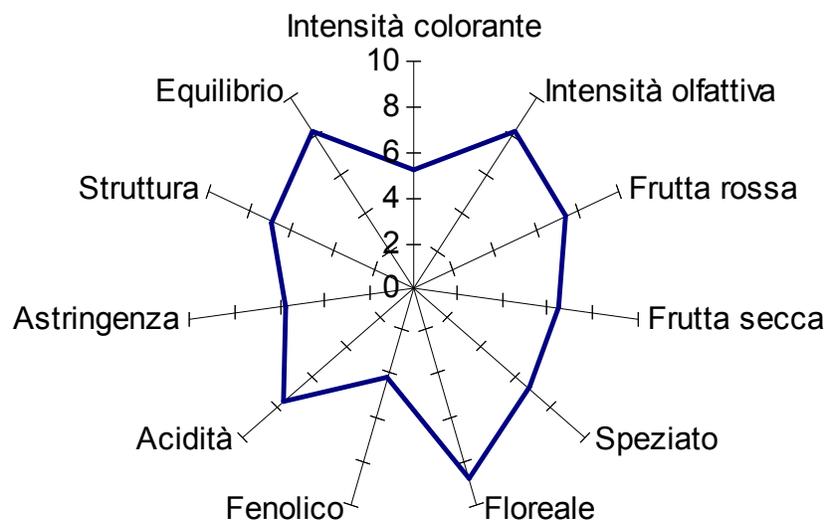
- ✚ Grappolo medio , piramidale, alato, con un'ala abbastanza evidente, abbastanza spargolo
- ✚ Acino però di grandezza non sempre regolare, sferoide, con ombelico persistente, sezione; buccia molto pruinosa, di colore nero-violaceo, di media grossezza, consistente



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	2,5
Numero grappoli/ceppo	8,8
Peso medio grappolo (g)	284
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,0
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	4,48
	Ac. Malico (g/l)	1,94
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	456
	Polifenoli totali (mg/Kg)	1719

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto da questo clone si presenta molto complesso in termini olfattivi, presenti note floreali e fruttate, nonché sentori speziati. Clone dal buon equilibrio e concentrazione. Clone da destinare alla produzione sia del Valpolicella classico, per la sua plus varianza strutturale sia per appassimento e quindi destinabile all'amarone. Si consiglia il bland con cloni della stessa serie, "VISP".