

Selezioni VCR, qualità per ogni esigenza



L'innovazione in viticoltura

I Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) vantano un assortimento clonale che non ha eguali nel mondo vivaistico: dal 1969 a oggi hanno selezionato **oltre 450 cloni di un gran numero di varietà di vite** a valenza nazionale e internazionale, non trascurando la riqualificazione del patrimonio ampelografico italiano, con l'iscrizione di **oltre 250 cloni di varietà autoctone**.

Dal lontano 1969, anno di iscrizione delle prime selezioni della serie «Rauscedo», l'esperienza maturata nel campo della selezione clonale ha permesso a VCR di esplorare e individuare, all'interno di ogni varietà, **biotipi differenti per caratteristiche agronomiche e/o enologiche**, offrendo ad agricoltori ed enologi la possibilità di scegliere **il clone più idoneo per ogni esigenza**.

Le nuove accessioni VCR vengono selezionate tenendo in forte considerazione le attuali necessità del comparto vitivinicolo e, al contempo, cercando di individuare e successivamente isolare peculiarità strategiche volte a **migliorare la convivenza delle nostre piante con le ripercussioni ambientali generate dal cambiamento climatico**.

In quest'ottica sono stati ricercati nuovi biotipi in grado di superare i limiti intrinseci della singola varietà di appartenenza, garantendo, nonostante l'aumento delle temperature e gli improvvisi e avversi fenomeni metereologici, produzioni in linea con le richieste del mercato e di qualità tendenzialmente superiore. Particolare attenzione è stata riversata nella ricerca di **biotipi a germogliamento tardivo**, con l'obiettivo di limitare i rischi correlati ai fenomeni delle gelate primaverili, e di **cloni in grado di mantenere, nonostante l'attuale e costante incremento delle temperature, ottimi livelli di acidità totale**.

All'interno di questa ampia offerta commerciale VCR si impegna a redigere e fornire a tutta la propria clientela degli strumenti di facile consultazione, utili a individuare i biotipi più funzionali ai propri obiettivi viticoli ed enologici.

Ulteriori informazioni