

# RGT MONTECARLO

Vincente nella resa e qualità!



**Frumento PANIFICABILE SUPERIORE**



**Buon peso specifico**



**P/L elastico**



**Elevato tenore in proteine**



**Resistente alla virosi del mosaico**



**Resistente alla cecidomia**



**Tollerante al Mal del Piede (gene PCH1)**



**Adatto per coltivazioni sostenibili**



think  
SOLUTIONS  
think RAGT

GRANO TENERO

# RGT MONTECARLO

Vincente nella resa e qualità!

MEDIO-PRECOCE

frumento PANIFICABILE SUPERIORE



Iscrizione in Italia e Francia 2016  
Costitutore RAGT 2n  
Rappresentante RAGT Italia S.r.l.

## RISULTATI PROVE UFFICIALI

115%

Indice produttivo rispetto ai testimoni biennio di iscrizione 2014/2016 (Blasco, Bologna, Solehio, Bramante) - Rif. Prove Ufficiali MIPAF



**NOTA** sui dati della presente scheda: i dati e i valori qui menzionati, sono da intendersi in modo indicativo, sulla base dei valori/rilevi e osservazioni ottenute da prove ufficiali e/o private su più anni e in diverse località di riferimento in areali europei. Al variare delle condizioni agronomiche o climatiche, possono verificarsi comportamenti o risultati differenti. In nessun caso RAGT o chi per essa, potrà essere ritenuta responsabile di risultati diversi da quanto qui citato a titolo puramente indicativo. Fonte foto: Archivio RAGT Semences.

## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE



|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Alternatività       | semi-alternativo          |
| Spigatura-precocità | medio-precoco             |
| Tipo                | aristato                  |
| Freddo              | buona tolleranza          |
| Altezza             | media (+4 cm su Aubusson) |
| Allettamento        | resistente                |
| Accestimento        | elevato                   |
| Chlortoluron        | tollerante                |

Fonte prove RAGT Italia - prove Mipaf - CTPS o ARVALIS

## PROFILO QUALITA'



|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| PMS                     | medio-elevato                     |
| Peso specifico          | medio-elevato                     |
| Proteine                | medio-elevate                     |
| Stabilità Farinografica | elevata (simile ai test FPS e FF) |
| Classe qualità          | frumento PANIFICABILE SUPERIORE   |
| W                       | buono (260 a 320)                 |
| P/L                     | medio (0,4 a 0,8 tipo Apache)     |

Fonte prove RAGT Italia - prove Mipaf - CTPS o ARVALIS

## PROFILO MALATTIE



|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| Ruggine bruna        | poco sensibile         |
| Oidio                | poco sensibile         |
| Septoria             | medio-poco sensibile   |
| Ruggine gialla       | poco sensibile         |
| Virosi mosaico       | resistente             |
| Fusarium della spiga | poco sensibile         |
| Mal del piede        | resistente             |
| Mal del piede        | tollerante (gene PCH1) |

Fonte prove RAGT Italia - prove Mipaf - CTPS o ARVALIS

## CONSIGLI CULTURALI

**RGT MONTECARLO** si adatta molto bene a essere coltivato in tutto il Nord e Centro Italia. Unisce l'elevato indice di accestimento al peso specifico elevato, a cui si aggiunge l'ottima valorizzazione dell'azoto per accumulare proteine.

L'epoca ottimale di semina va da metà ottobre fino a inizio dicembre.

Dato che **RGT MONTECARLO** è tollerante al mal del piede, si adatta meglio di molte altre varietà ai ringhieri, alle semine su sodo e nelle coltivazioni in "bio".

## NOTE DEL COSTITUTORE

**RGT MONTECARLO** è un grano di qualità panificabile superiore, con un elevato potenziale produttivo e un buon profilo fitosanitario. La buona estensibilità e il tenore proteico mediamente elevato rendono **RGT MONTECARLO** adatto a tutti gli utilizzi.

+ [www.ragt-sementi.it](http://www.ragt-sementi.it)

RAGT Italia S.R.L. - Via Erasmo da Rotterdam, 23 - 44122 - Ferrara  
P.IVA 01480940384

contact@ragt-sementi.it - Tel. (+39) 0532-816233 - Fax. (+39) 0532-1910643