

# RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA- Centro di Ricerca per la Viticoltura Conegliano  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Oslavia (GO)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 180

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più spargolo e più piccolo
- ✓ Fertilità reale inferiore
- ✓ Potenziale produttivo inferiore
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi tardivi del grappolo

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre



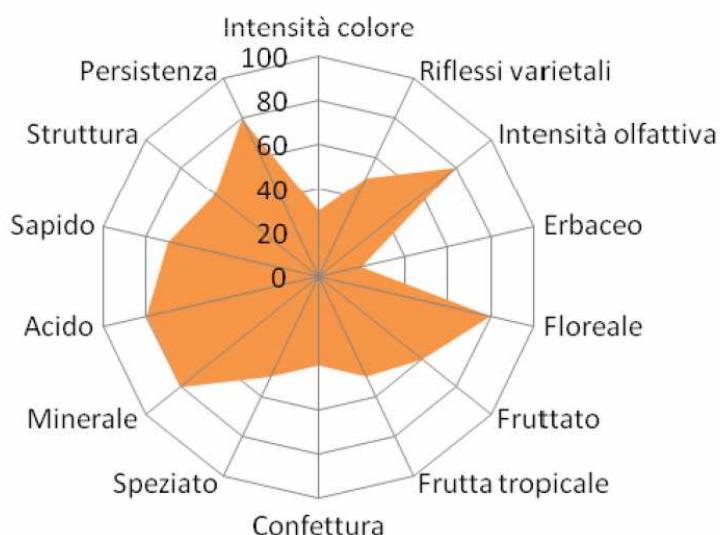
## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo cilindrico-piramidale, semicompatto
- ▣ Acino medio, leggermente discoide, buccia pruinosa di colore giallo alabastro, punteggiata

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,09
Produzione per ceppo (Kg)	3,31
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	2,30
Peso medio acino (g)	3,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	3,38

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,62
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	8,7
	Ac. Tartarico (g/l)	5,33
	Ac. Malico (g/l)	4,04

## ***ANALISI SENSORIALE***



## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore giallo paglierino chiaro, dotato di buona complessità, aromaticità in cui spiccano note floreali e minerali molto intense, completate da sentori di fruttato abbastanza marcati. Al palato presenta una buona acidità sostenuta da un discreto grado di sapidità. Nel complesso il vino si presenta interessante.

Per queste sue caratteristiche si può considerare un clone miglioratore.