

# RIBOLLA GIALLA B.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 13:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Cividale del Friuli (UD)

I-VCR 100

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità basale buona
- ✓ Produttività buona

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, con due corte ali, semispargolo
- ✿ Acino medio, sferoidale, a buccia consistente e ricco di pruina, di colore giallo ambrato a maturazione



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	0,67

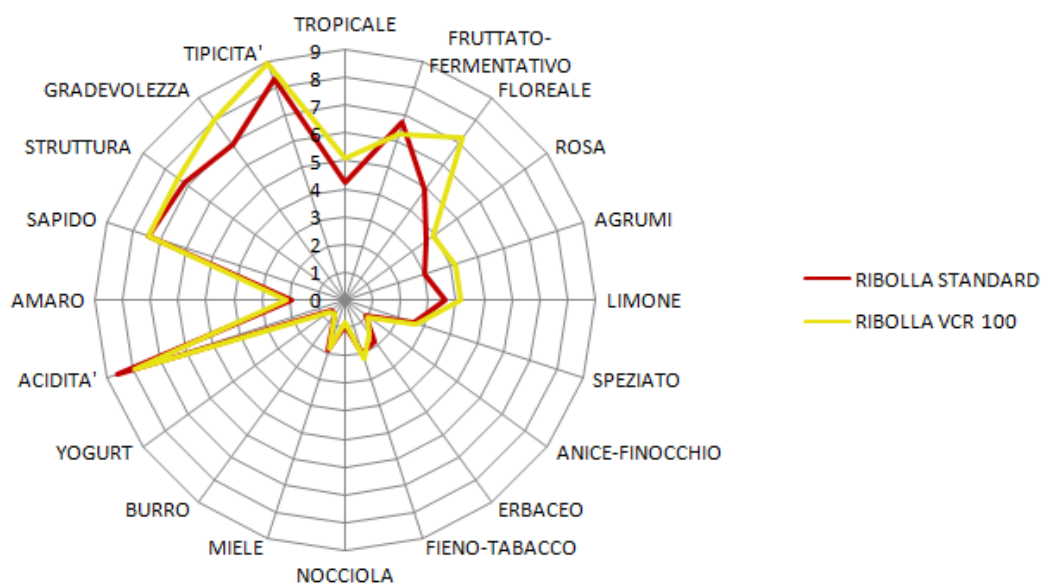
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,80
Produzione per ceppo (Kg)	3,54
Numero grappoli/ceppo	17,9
Peso medio grappolo (g)	198
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	5,06

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,30
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	8,87
	Ac. Tartarico (g/l)	6,37
	Ac. Malico (g/l)	2,73

**ANALISI SENSORIALE**



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di giusta alcolicità, di sapore gradevole, fresco di buona acidità; si presta ad essere bevuto giovane sia come vino tranquillo che spumantizzato.

---

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

La Ribolla è una varietà coltivata esclusivamente in Friuli Venezia Giulia, in particolare nelle colline di Rosazzo presso Cividale, in quelle di Manzano e S.Giovanni di Manzano, di Cormons e di Gorizia, ma si trova anche nella pianura friulana.