# RIBOLLA B.

*Documento aggiornato al: 28/11/2026, 02:30. CREA/SNCV ©2011-2026.*



**Costitutore**
Vivai Cooperativi di Rauscedo
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 132 del 07/06/2019

**Origine**
Az. Agr. Paolo Rodaro – Vigneto di Prepotto – Cividale (UD).

**I-VCR 72**

## *CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-Rauscedo (PN) |
| Forma di allevamento e Portinnesto | Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102. |
| Sesto e Densità di impianto | 1 x 3 m; 3333 ceppi/ha. |
| Periodo di osservazione | 2012/2014 |

## *CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE*

| | |
|---|---|
| ✓ Vigoria | Media |
| ✓ Fertilità | Media |
| ✓ Produttività | Media |

| *FASE FENOLOGICA* | *EPOCA* |
|---|---|
| Germogliamento | II decade di Aprile |
| Fioritura | I decade di Giugno |
| Invaiatura | I decade di Agosto |
| Maturazione | |

## *IL GRAPPOLO*

- Grappolo medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo, a volte con un'ala mediamente sviluppata.
- Acino è medio- grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione di colore giallo con riflessi dorati.



| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE (**) |
|---|---|
| Botrite | 95,00% |
| Oidio | 96,67% |

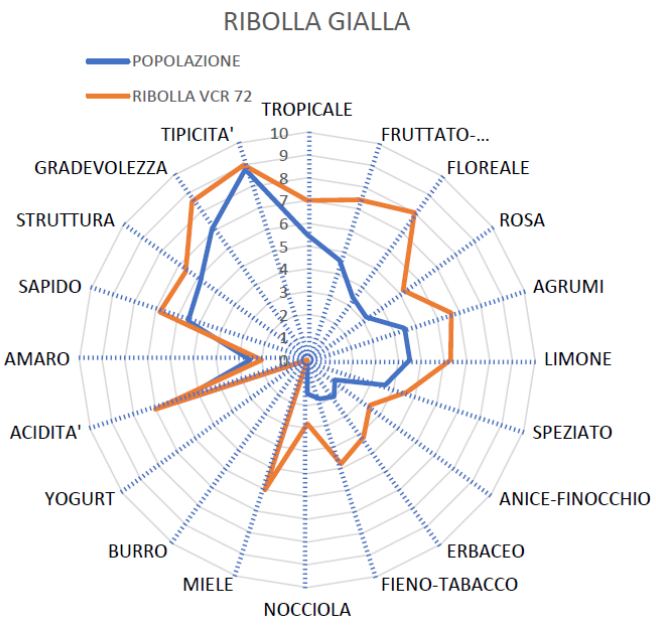
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE (**) |
|---|---|
| Fertilità basale | 1,73 |
| Fertilità reale media | 2,01 |
| Fertilità potenziale | 1,97 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,87 |
| Peso medio grappolo (g) | 214 |
| Peso medio acino (g) | 2,55 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 820 |
| Indice di Ravaz | 4,72 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (*) |
|---|---|---|
| VINO | Grado alcolico | 12,73 |
| | pH | 3,23 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,05 |
| | Estratto netto (g/l) | 18,35 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 2,745 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,78 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (**) |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (°Babo) | 18,57 |
| | pH | 3,10 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,61 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,44 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,34 |

## ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto e buona pure l'acidità totale.
Si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con profumi di fiori bianchi e sentori fruttati che richiamano la mela.
In bocca predominano le note di freschezza con lievi sentori erbacei, presenta un piacevole retrogusto leggermente amarognolo che richiama la mandorla. Si addice alla spumantizzazione ed anche alla produzione di vini tranquilli da consumarsi giovani.




(*) Dati medi relativi al biennio 2013-2014 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2012/2014