

RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 06/04/2025, 10:08. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosuitore

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
Invaiaura	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.



RIBOLLA VCR 72

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE (**)**

Botrite

95,00%

Oidio

96,67%

CARATTERISTICHE**CLONE (**)****PRODUTTIVE**

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**CLONE****ENOCHIMICI****(*)**

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

VINO

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****(**)**

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

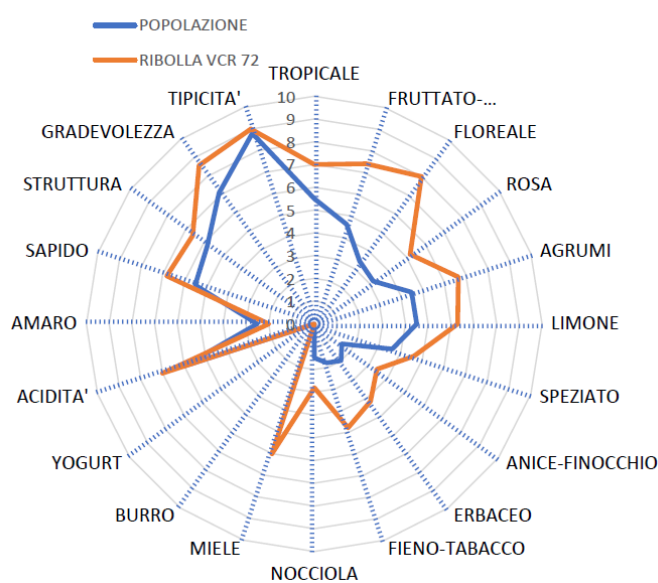
MOSTO

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.

RIBOLLA GIALLA

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