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. Zani – Faedis (UD).

I-VCR 206

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	Superiore alla media varietale

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio grande, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo, a volte con due piccole ali.
- Acino è medio-grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.



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

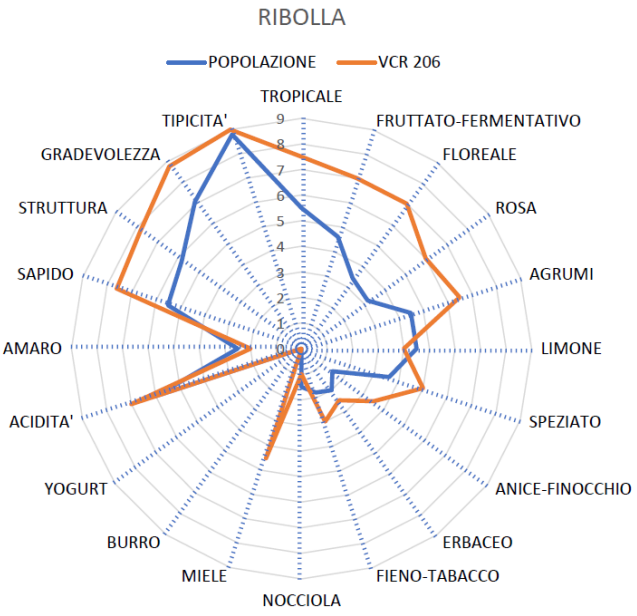
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,83
Fertilità reale media	1,98
Fertilità potenziale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	5,83
Peso medio grappolo (g)	327
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	7,11

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
VINO	Grado alcolico	12,46
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	6,44
	Estratto netto (g/l)	19,05
	Ac. Tartarico (g/l)	2,215
	Ac. Malico (g/l)	2,015

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Babo)	18,31
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,69
	Ac. Tartarico (g/l)	5,39
	Ac. Malico (g/l)	2,96

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori fruttati con richiami di fiori gialli. In bocca si denota la buona struttura con una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni fruttate. Si consiglia l'uso per vini tranquilli.



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