

RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:16. 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 |

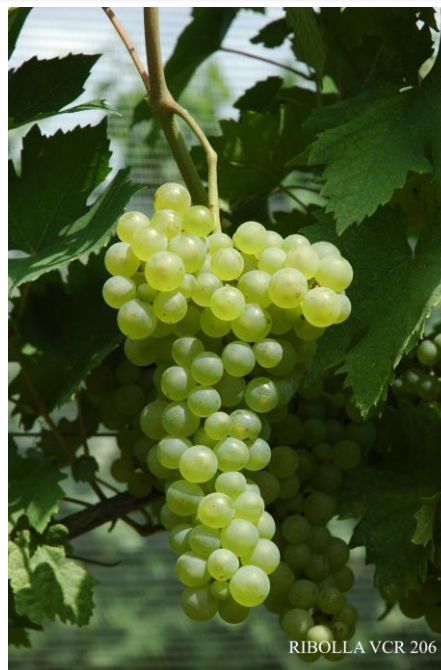
FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | III decade di Aprile |
| Fioritura | I decade di Giugno |
| Invaiaura | 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.



RIBOLLA VCR 206

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

Botrite

95,00%

Oidio

96,67%

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

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

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

VINO

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

Zuccheri (°Babo)

18,31

pH

3,14

Acidità totale (g/l)

7,69

Ac. Tartarico (g/l)

5,39

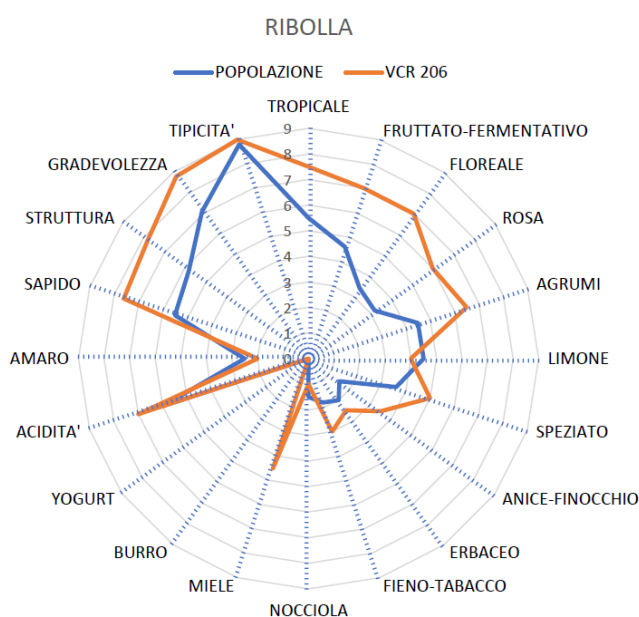
Ac. Malico (g/l)

2,96

MOSTO

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