

RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:16. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuttitore

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

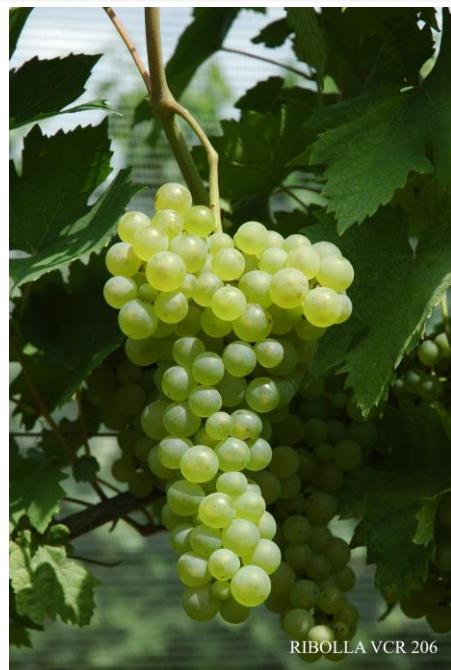
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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	



RIBOLLA VCR 206

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.

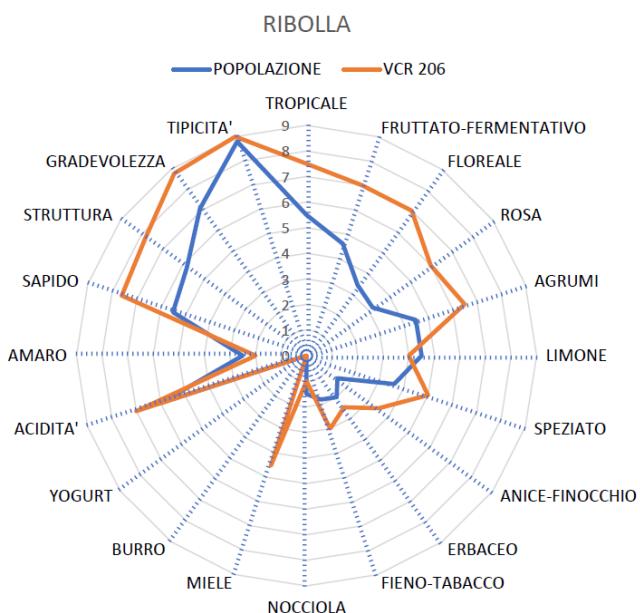
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (**)
Botrite		95,00%
Oidio		96,67%

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

VINO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
	Grado alcolico	12,46		Zuccheri (°Babo)	18,31
	pH	3,30		pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	6,44		Acidità totale (g/l)	7,69
	Estratto netto (g/l)	19,05		Ac. Tartarico (g/l)	5,39
	Ac. Tartarico (g/l)	2,215		Ac. Malico (g/l)	2,96
	Ac. Malico (g/l)	2,015			

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGOANOLETTICA

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