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 – Corno di Rosazzo (UD).

I-VCR 207

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	2013/2015

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Superiore alla media
✓ Fertilità	Leggermente inferiori alla media varietale.
✓ Produttività	Leggermente inferiori alla media varietale.

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio piccolo, a forma cilindrico-piramidale a volte alato, leggermente allungato, semi-spargolo.
- Acino grande a forma sferoide, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (**)
Botrite	94,33%
Oidio	95,67%

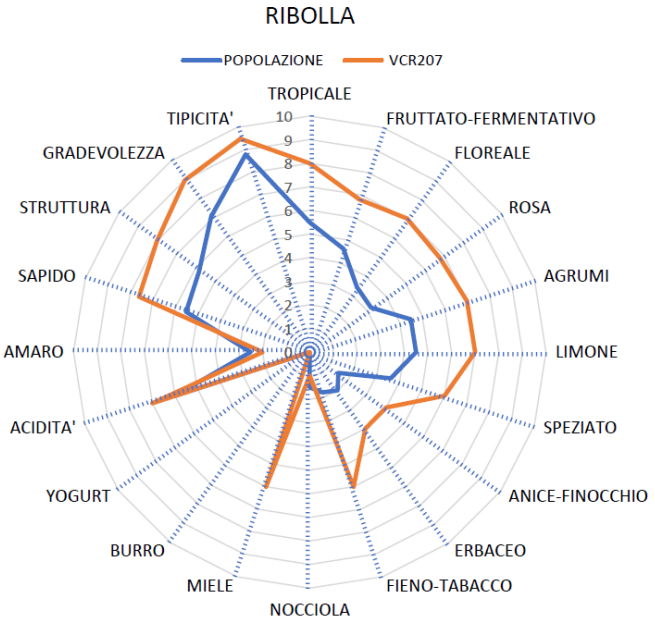
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,86
Fertilità reale media	1,99
Fertilità potenziale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Peso medio grappolo (g)	197
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,29

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
VINO	Grado alcolico	12,39
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	6,25
	Estratto netto (g/l)	20,15
	Ac. Tartarico (g/l)	2,385
	Ac. Malico (g/l)	2,49

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Babo)	18,98
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,72
	Ac. Tartarico (g/l)	5,42
	Ac. Malico (g/l)	2,78

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ottimo l'accumulo di zuccheri nel mosto come pure l'acidità totale.
Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso predominano i profumi di frutta tropicale con sentori agrumati. In bocca denota una ottima struttura; al retrogusto richiama la frutta matura, pesca bianca in particolare.
Si consiglia l'uso per vini tranquilli.



(*) Dati medi relativi al biennio 2014-2015 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2013/2015