

# RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 13:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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. 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
Invaiaura	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.



RIBOLLA VCR 207

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

Botrite

94,33%

Oidio

95,67%

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

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

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

VINO

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

Zuccheri (°Babo)

18,98

pH

3,10

Acidità totale (g/l)

7,72

Ac. Tartarico (g/l)

5,42

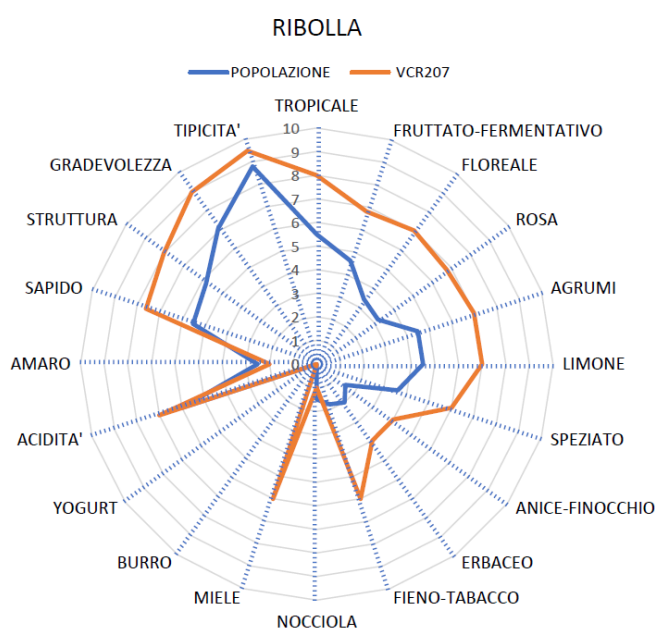
Ac. Malico (g/l)

2,78

MOSTO

**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