

RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:15. 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. Piccaro Armando– Gagliano (UD).

I-VCR 417

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

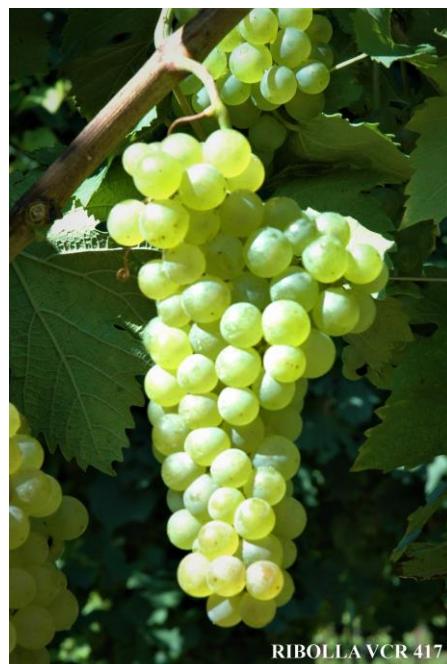
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Superiore alla media
- ✓ Fertilità Media
- ✓ Produttività Media

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	



IL GRAPPOLO

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (**)
Botrite		94,33%
Oidio		96,67%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,97
Fertilità reale media	2,08
Fertilità potenziale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	4,09
Peso medio grappolo (g)	219
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,99

VINO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
	Grado alcolico	12,63		Zuccheri (°Babo)	18,42
	pH	3,30		pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	6,25		Acidità totale (g/l)	7,63
	Estratto netto (g/l)	20,15		Ac. Tartarico (g/l)	5,28
	Ac. Tartarico (g/l)	2,885		Ac. Malico (g/l)	2,67
	Ac. Malico (g/l)	2,49			

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buona la quantità di zuccheri nel mosto come pure l'acidità totale. Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i profumi di fiori bianchi e fruttati che richiamano la mela. In bocca si evidenziano le note di freschezza con lievi sentori erbacei. Buona la struttura e il corpo, il retrogusto leggermente amarognolo richiama un piacevole sapore di mandorla. Si addice alla spumantizzazione ma anche alla produzione di vini tranquilli di pronto consumo.

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

