

# RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 13:34. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosututore**

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
Invaiaatura	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.



RIBOLLA VCR 417

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (**)</i>
Botrite	94,33%
Oidio	96,67%

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (**)</i>
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

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
Grado alcolico	12,63
pH	3,30
Acidità totale (g/l)	6,25
Estratto netto (g/l)	20,15
Ac. Tartarico (g/l)	2,885
Ac. Malico (g/l)	2,49

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (**)</i>
Zuccheri (°Babo)	18,42
pH	3,13
Acidità totale (g/l)	7,63
Ac. Tartarico (g/l)	5,28
Ac. Malico (g/l)	2,67

## *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

