

# RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 06/04/2025, 10:23. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **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. 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

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

Botrite

94,33%

Oidio

96,67%

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

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

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI**

(\*)

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

VINO

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI**

(\*\*)

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

MOSTO

**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

