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. 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

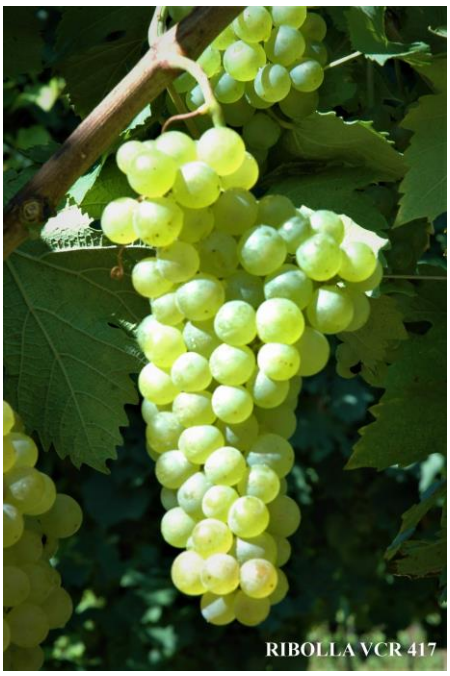
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ 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%

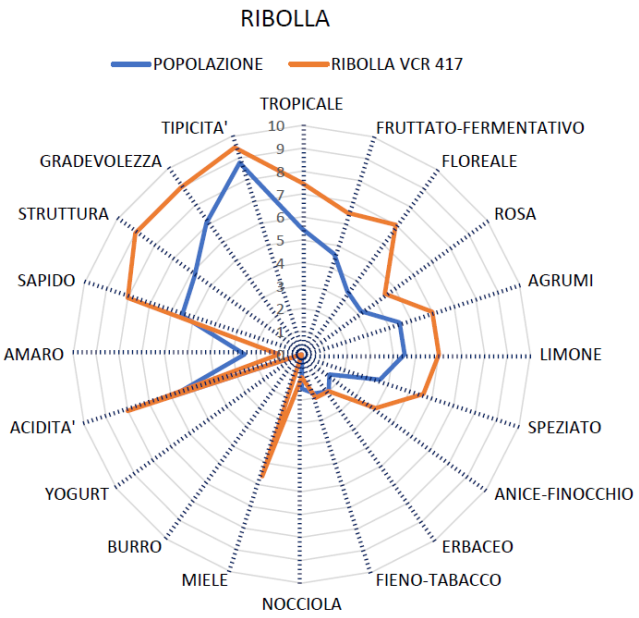
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,97
Fertilità reale media	2,08
Fertilità potenziale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	4,09
Peso medio grappolo (g)	219
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,99

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
VINO	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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	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