

# RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:18. CREA/SNCV ©2011-2026.

## Cosuttitore

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO via Udine 39  
33095 Rauscedo di S.Giorgio della Richinvelda (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 152 del 17-06-2020

## Origine

Az. Agr. Elvio Zani – Faedis - Udine



I-VCR 392

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sperimentale dei Vivai Coop.Rauscedo – Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	GUYOT con 10 gemme/pianta
Densità di impianto (ceppi/ha)	1 X 3 m ; 3333 ceppi / ha
Periodo di osservazione	2014 - 2016

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** Medio tronco piramidale spargolo, a volte con una ala evidente .

**Acino** medio-grande g.2,45 sferoidale con buccia a maturazione di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.

Vigoria media

Fertilità superiore alla media

Produttività Buona

▣ Grappolo medio tronco piramidale spargolo, a volte con una ala evidente..

▣ Acino sferoidale medio grande g.2,45 di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.



<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

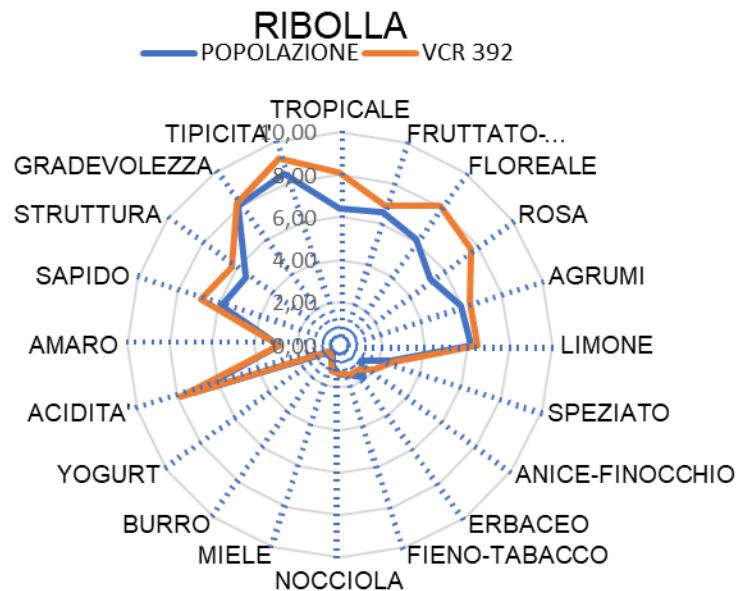
<b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite 96,33%	
Oidio 96,67%	

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	2,28
Produzione per ceppo (Kg)	5,24
Numero grappoli/ceppo	20,55
Peso medio grappolo (g)	255
Peso medio acino (g)	2,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	856
Indice di Ravaz	6,12

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (° Brix)	21,70
pH	3,15
Acidità totale (g/l)	7,60
Ac. Tartarico (g/l)	5,39
Ac. Malico (g/l)	2,96

## ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2015-2016



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori fruttati floreali che richiamano la mela e i fiori di campo. In bocca si denota la buona struttura e l'equilibrio acidico con un retrogusto lungo e persistente. Si addice alla spumantizzazione e alla vinificazione per vini tranquilli freschi e profumati.