

# RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosututore**

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



RIBOLLA VCR 392

- 🍇 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.

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

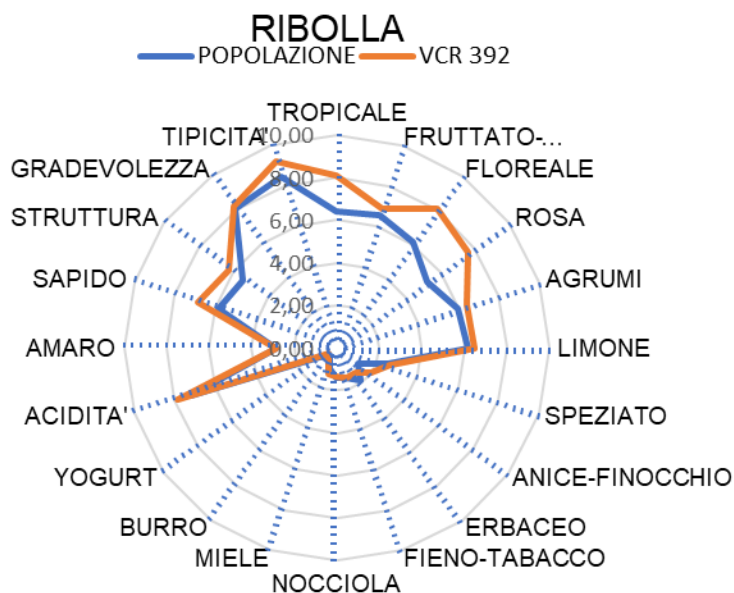
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	96,33%
Oidio	96,67%

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</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.