RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 28/11/2026, 02:30. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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.

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

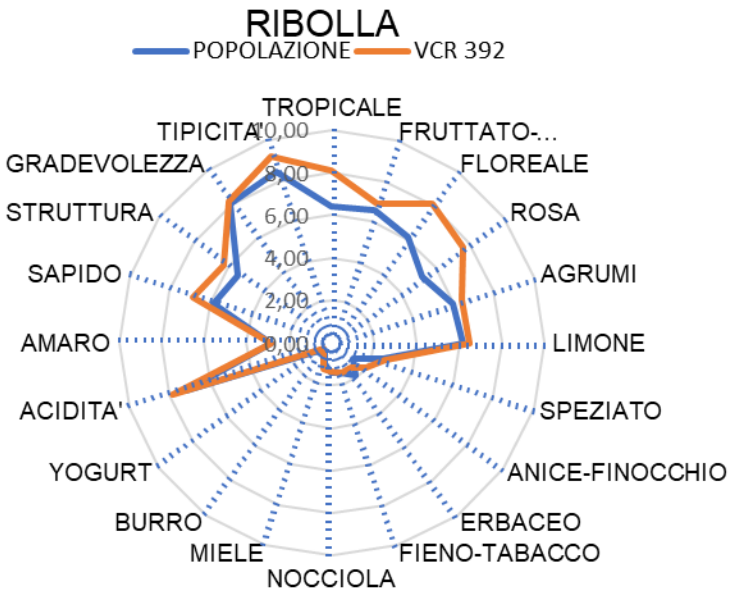
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 96,33%	
Oidio 96,67%	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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.