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 394

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 grande tronco piramidale spargolo, allungato, con una ala importante .

Acino medio-grande g.2,55 sferoidale con buccia a maturazione di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.

Vigoria media

Fertilità superiore alla media

Produttività Buona



- Grappolo medio grande tronco piramidale spargolo, allungato, con una ala importante..
- Acino sferoidale medio grande g.2,55 di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.

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

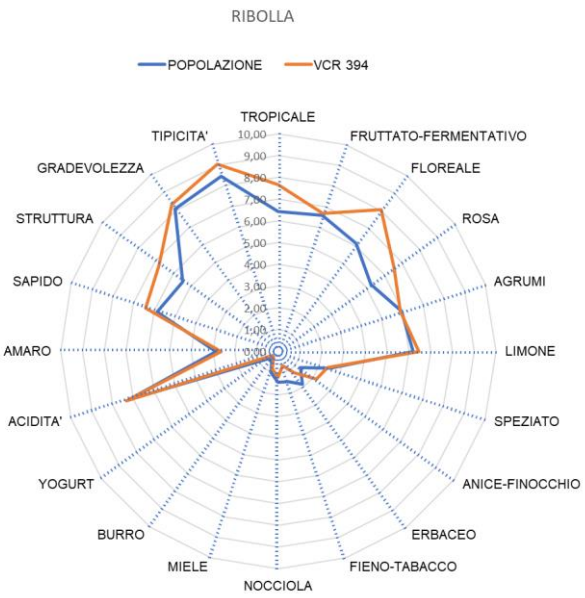
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 98,01%	
Oidio 96,85%	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	2,15
Produzione per ceppo (Kg)	5,89
Numero grappoli/ceppo	19,36
Peso medio grappolo (g)	304
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	838
Indice di Ravaz	7,02

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	5,42
	Ac. Malico (g/l)	2,99

ANALISI SENSORIALE

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



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati, di profumi agrumati importanti e note floreali di rosa. Ottimo l'equilibrio gusto olfattivo che in bocca richiama la frutta e nel retrogusto si percepiscono sentori agrumati. Di buona struttura e acidità, si addice alla spumantizzazione ma anche alla produzione di vini fermi.