

RIBOLLA B.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 13:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuttore

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



RIBOLLA VCR 394

- 🍇 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.

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|------------------------|
| Germogliamento | II decade di Aprile |
| Fioritura | III decade di Giugno |
| Invaiatura | III decade di Luglio |
| Maturazione | II decade di Settembre |

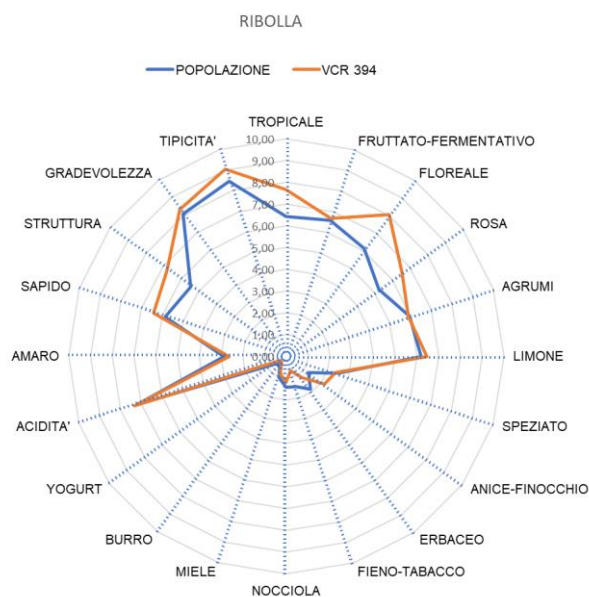
| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 98,01% |
| Oidio | 96,85% |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| 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.