

RIESLING ITALICO B.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 22:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Nella pianura e colline di Conegliano (TV)

**I-ISV
CONEGLIANO 1**

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Ubicazione | Susegana (TV); Spresiano (TV) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1700 |
| Periodo di osservazione | 1980-1988 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Elevato contenuto zuccherino delle bacche

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

| | |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico, alato, compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

| | |
|----------------------------------|-------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,67 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,5 |
| Numero grappoli/ceppo | 74,2 |
| Peso medio grappolo (g) | 101,1 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 18,60 |
| | pH | 3,07 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,6 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; odore vinoso con leggero profumo gradevole; sapore fruttato, asciutto, un po' fresco, non molto di corpo, abbastanza alcolico, leggermente amarognolo, vellutato, sapido.