## RIESLING ITALICO B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 15:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Susegana (TV); Spresiano (TV)

Forma di allevamento

1700

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

1980-1988

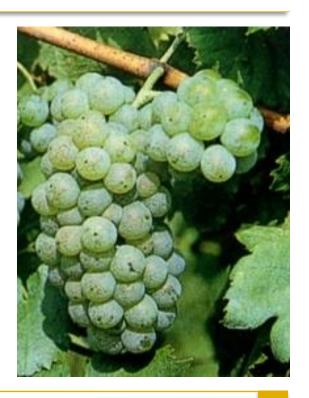
### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE	<b>EPOCA</b>	
FENOLOGICA		
Germogliamento	II decade Aprile	
Fioritura	II decade Giugno	
Invaiatura	II decade Agosto	
Maturazione	III decade Settembre	

#### IL GRAPPOLO

- Magnetico de Grappolo piccolo, cilindrico, alato, compatto
- Marino 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
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	18,60
9	рН	3,07
MOSTC	Acidità totale (g/l)	8,6
M	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.

