

# RIESLING ITALICO B.

Documento aggiornato al: 14/06/2026, 01:42. 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)

CONEGLIANO 1

I-ISV

## **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**

<b>MOSTO</b>	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.