RIESLING ITALICO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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

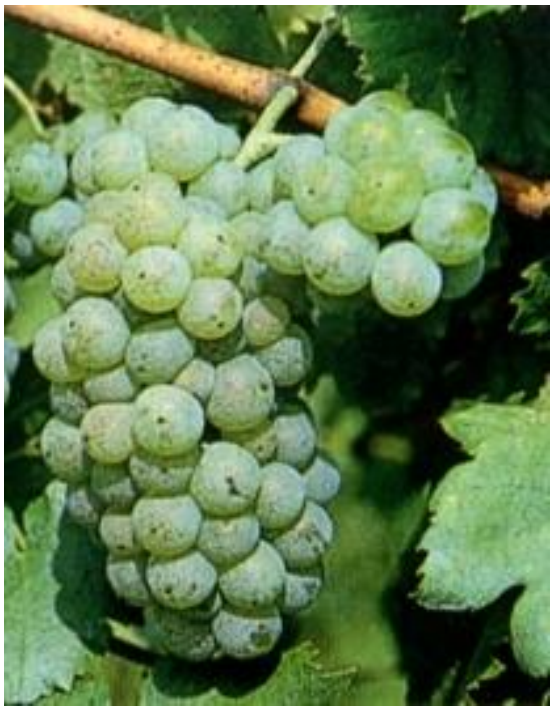
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

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



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.