# RIESLING ITALICO B.

*Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.*



**Costitutore**
Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 48 del 24/02/1970

**Origine**
Carrara San Giorgio (PD)

**I-FEDIT 10 C.S.G.**

## *CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

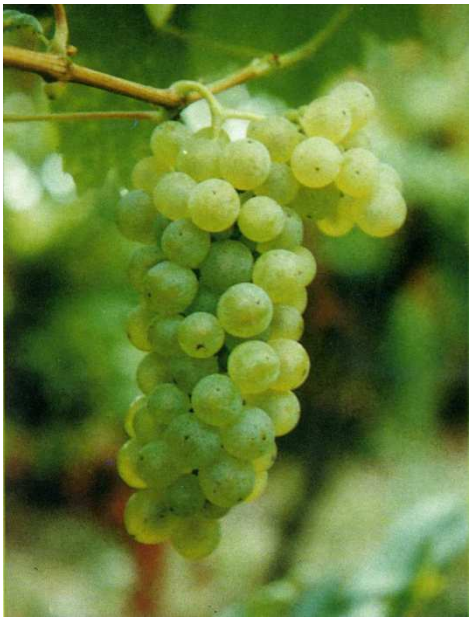
## *CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE*

- ✓ Clone rustico
- ✓ Vigoria media
- ✓ Buona fertilità delle gemme basali
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Scarsa sensibilità ai marciumi (botrite); sensibile all'oidio

| *FASE FENOLOGICA* | *EPOCA* |
|---|---|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | - |

## *IL GRAPPOLO*

- Grappolo medio-piccolo , compatto, quasi sempre alato (un'ala)
- Acino medio-grosso, con buccia resistente



| *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE* | *CLONE* |
|---|---|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | *PARAMETRI ENOCHIMICI* | *CLONE* |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

## *ANALISI SENSORIALE*

## *DESCRIZIONE ORGANOLETTICA*

Si presta all'uvaggio e vinificato in purezza da un vino alcolico, leggermente profumato, con aroma fine, fruttato e gradevolmente amarognolo.