

RIESLING ITALICO B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:08. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-VCR 364



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo, via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di S. Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Az. Montelio in Codevilla, Torrazza Coste (PV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Domenico Bordone, Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 10 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	5000 ceppi/ha; 2,5 x 0,8 m.
Periodo di osservazione	2009/2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Ottima

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è medio, cilindrico, semi-spargolo, che spesso presenta un'ala più sviluppata.
- ✿ Acino è medio, sferoide, di colore giallo più o meno intenso



RIESLING ITALICO B. VCR 364

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE (*)**

Botrite

0,83

Oidio

0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE**CLONE (*)**

Fertilità reale

1,97

Fertilità potenziale

2,46

Fertilità basale

1,87

Produzione per ceppo (Kg)

3,52

Peso medio grappolo (g)

180

Peso medio acino (g)

1,6

Peso legno potatura (g/ceppo)

800

Indice di Ravaz

4,4

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE****MOSTO (*)**

Zuccheri (Babo)

18,6

pH

3,33

Acidità totale (g/l ac. tartarico)

5,9

Ac. Tartarico (g/l)

5,17

Ac. Malico (g/l)

1,52

Grado alcolico (% vol.)

12,55

VINO ()**

Acidità totale (g/l ac. tartarico)

6,1

Acido Tartarico (g/l)

3,31

Acido Malico (g/l)

1,49

pH

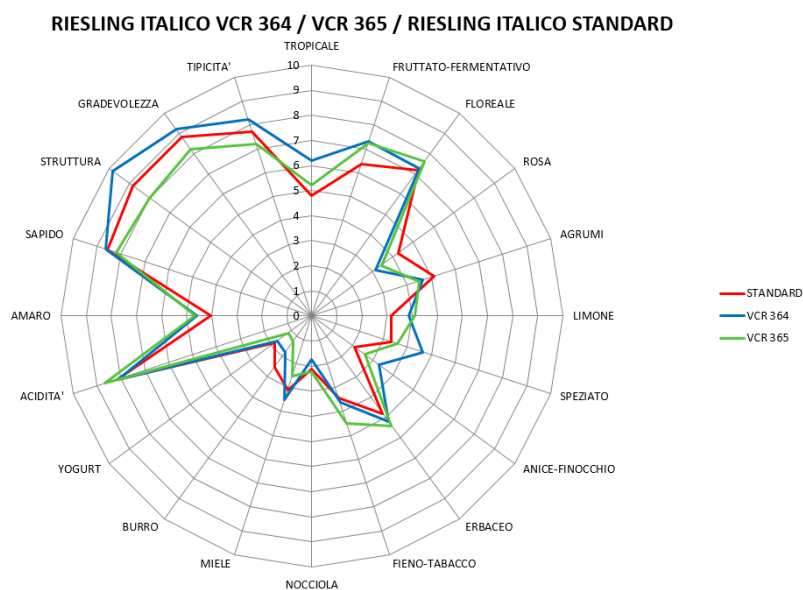
3,34

Estratto netto (g/l)

17,95

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà un vino intenso, beverino, di buona struttura e corposità, fine. Il profilo aromatico è caratterizzato da spiccate note fruttate tropicali, floreali e leggermente speziate e dà un buon livello di acidità e sapidità, che ne esaltano la freschezza.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2009/2011 (**) Dati medi relativi al biennio 2009-2010