RIESLING ITALICO B.

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

I-VCR 365



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	Discreta
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Contenuta e costante

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-piccolo, cilindrico-piramidale, semicompatto; a volte si nota la presenza di una o due ali.

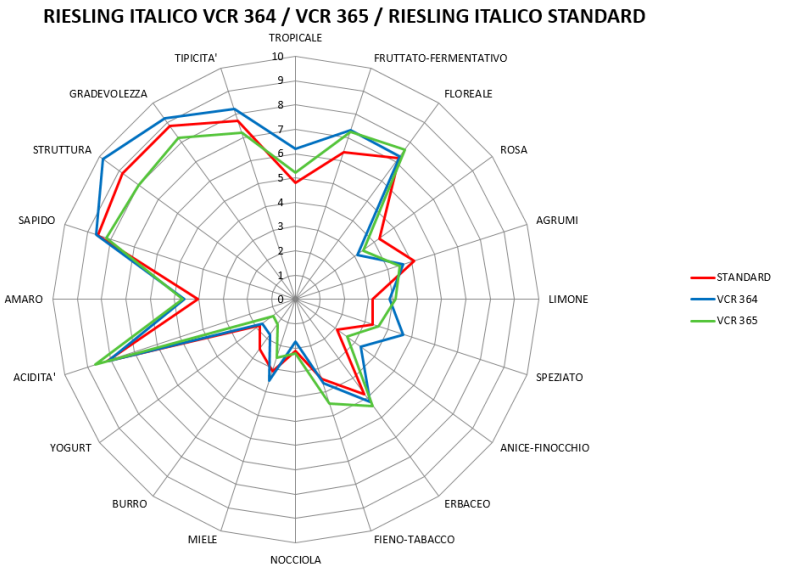
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,58
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,69
Fertilità potenziale	1,8
Fertilità basale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	2,92
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	4,18

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	19,3
	pH	3,43
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,63
	Ac. Tartarico (g/l)	4,9
	Ac. Malico (g/l)	1,38
VINO (**)	Grado alcolico (% vol.)	13,13
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,75
	Acido Tartarico (g/l)	2,615
	Acido Malico (g/l)	1,625
	pH	3,42
	Estratto netto (g/l)	18,15

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Produzione contenuta e costante, che consente di ottenere un elevato accumulo zuccherino a maturazione. Dà un vino equilibrato, con intense note floreali e delicati sentori erbacei. In bocca non è molto strutturato, ma acidità e sapidità ne aumentano la sensazione di freschezza e ne prolungano la persistenza. Biotipo adatto anche alla spumantizzazione.



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