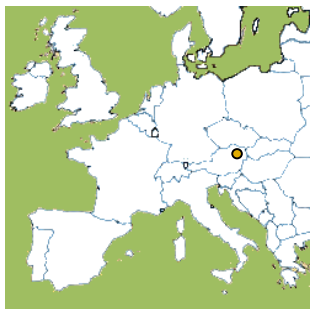


RIESLING RENANO B.

Documento aggiornato al: 11/12/2023, 12:57. CREA/SNCV ©2011-2023.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine

Klosterneuburg - Austria

I-SV 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Ubicazione | Spresiano (TV); Spilimbergo (PN) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1900 |
| Periodo di osservazione | 1982-1986 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buona fertilità delle gemme
- ✓ Produttività buona

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, alato, abbastanza compatto
- ✿ Acino medio, rotondeggiante; a maturazione assume una colorazione giallo-verdastra



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

| | |
|----------------------------------|-------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,95 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,27 |
| Numero grappoli/ceppo | 79,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 103,8 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 19,58 |
| | pH | 3,16 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,0 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; aroma intenso e caratteristico; sapore asciutto, di buona struttura e buona acidità. Adatto all'invecchiamento.