

# RIESLING B.

Documento aggiornato al: 06/06/2026, 09:59. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Spessa (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 170

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più spargolo (\*)
- ✓ Acino di calibro leggermente più grande
- ✓ Fertilità reale superiore (\*)
- ✓ Potenziale produttivo medio
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi del grappolo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- 🍇 Acino rotondo

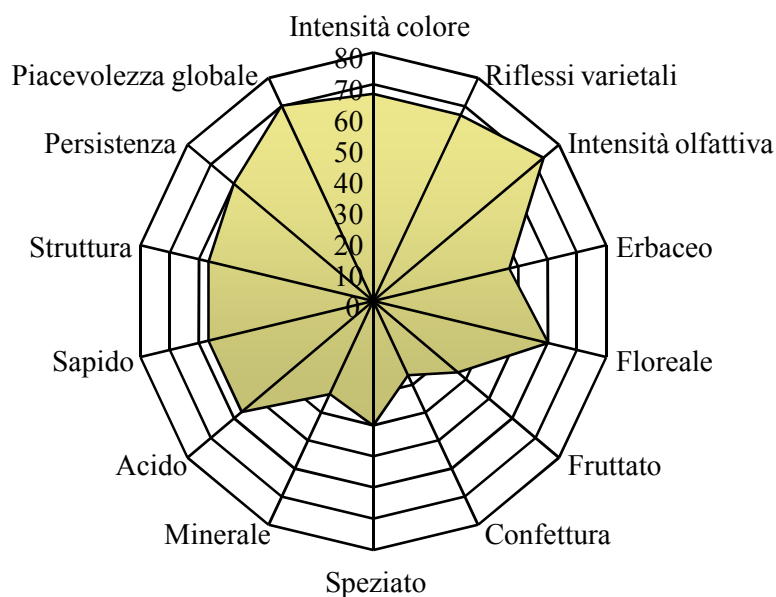


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 1 T

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	4,96
Numero grappoli/ceppo	28,5
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	2,23
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,06

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	18,00
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,9
	Ac. Tartarico (g/l)	6,73
	Ac. Malico (g/l)	2,88

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso si presenta molto complesso ed intenso con aromi di frutta tropicale e di fiori, assieme a note particolari speziate come la vaniglia, e note più fresche di tipo minerale. In bocca presenta una buona struttura molto fresco ed intenso.

Per queste sue caratteristiche si può consigliare per produrre dei vini di media evoluzione o per complessare dei vini giovani.