

RIESLING RENANO B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:36. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi 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

Centro di Coltivazione Viticola, Perna Moravia

I-VCR 229

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sper. dei Vivai Cooperativi di Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot con 10 gemme/pianta
Portinnesto	Kober 5BB VCR 102
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 1 x 3 m.
Periodo di osservazione	201/2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Ottima
✓ Produttività	Buona e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è medio-piccolo, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo con due ali corte, delle quali a volte una è più sviluppata.
- ✿ Acino è medio, sferoide, di colore giallo con riflessi verdognoli. La polpa è consistente, di sapore leggermente aromatico.



RIESLING RENANO B. VCR 229

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

Botrite

1,33

Oidio

0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

Fertilità reale 2,22

Fertilità potenziale 2,35

Fertilità basale 1,85

Produzione per ceppo (Kg) 3,2

Peso medio grappolo (g) 144

Peso medio acino (g) 1,79

Peso legno potatura (g/ceppo) 720

Indice di Ravaz 4,44

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

Zuccheri (Babo) 18,23

pH 3,15

Acidità totale (g/l, ac. tartarico) 6,43

Ac. Tartarico (g/l) 4,61

Ac. Malico (g/l) 1,44

Grado alcolico (% vol.) 12,53

VINO ()**

Acidità totale (g/l) 6,85

Acido Tartarico (g/l) 2,835

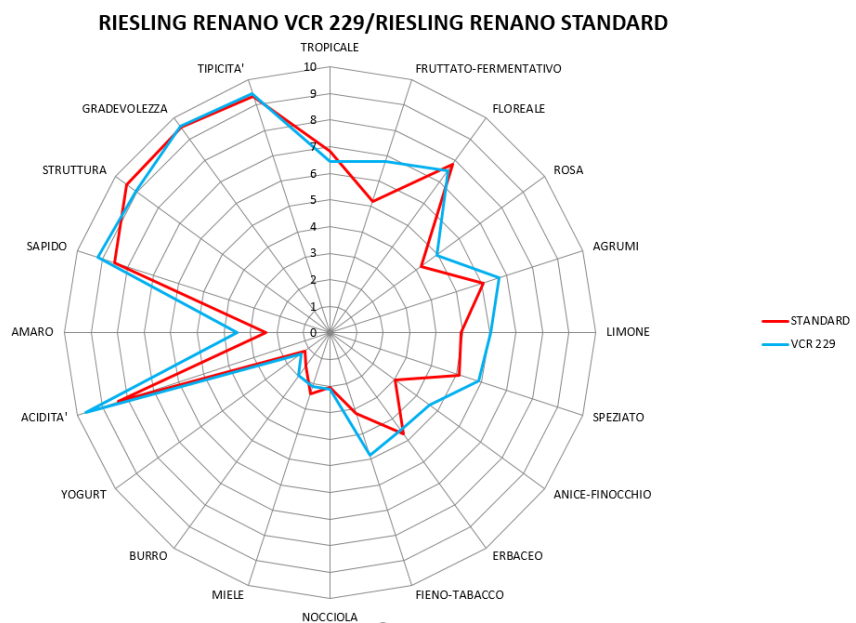
Acido Malico (g/l) 1,2

pH 3,055

Estratto netto (g/l) 17,7

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà vini intensi e fini, di elevata tipicità, dall'ampio spettro aromatico in cui si ritrovano note agrumate, floreali e speziate. Spiccano acidità e sapidità che contribuiscono a prolungarne la persistenza.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010/2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010-2011