

RIESLING RENANO B.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:57. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

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

I-VCR 229

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Centro di Coltivazione Viticola, Perna Moravia

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
Invaiatura	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

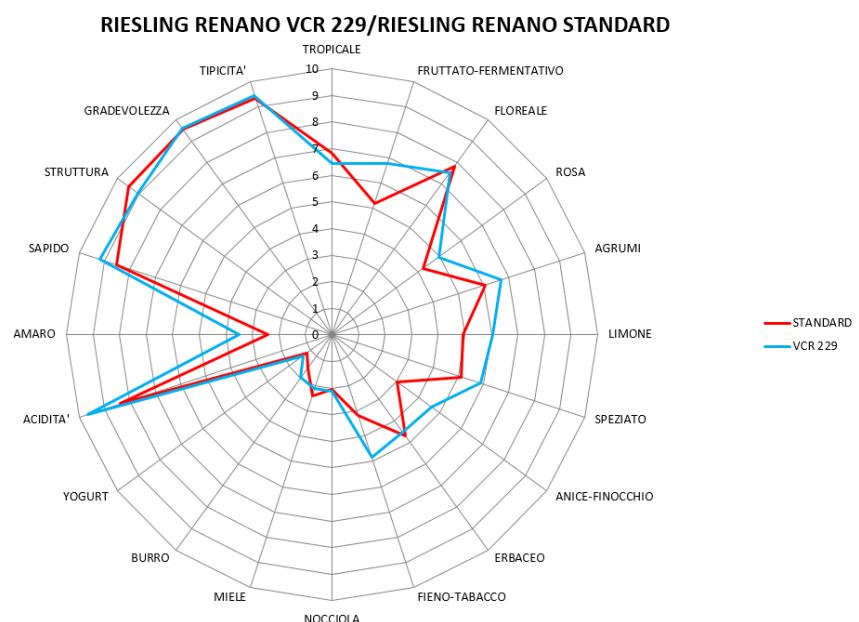
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (*)
Botrite		1,33
Oidio		0,83

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)
	pH
	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)
	Ac. Tartarico (g/l)
	Ac. Malico (g/l)
	Grado alcolico (% vol.)
	Acidità totale (g/l)
	Acido Tartarico (g/l)
	Acido Malico (g/l)
	pH
VINO (*)	Estratto netto (g/l)
	Zuccheri (Babo)
	pH
	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)
	Ac. Tartarico (g/l)
	Ac. Malico (g/l)
	Grado alcolico (% vol.)
	Acidità totale (g/l)
	Acido Tartarico (g/l)
	Acido Malico (g/l)

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