

# RIESLING RENANO B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 10:39. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
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 (\*)**

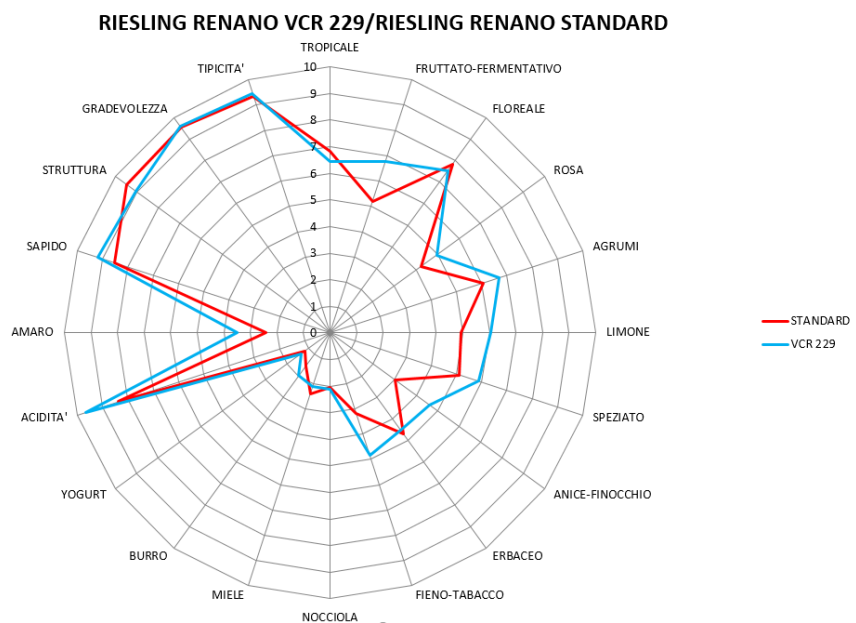
Fertilità reale	2,22
Fertilità potenziale	2,35
Fertilità basale	1,85
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Peso medio grappolo (g)	144
Peso medio acino (g)	1,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	4,44

**PARAMETRI ENOCHIMICI****CLONE**

	MOSTO (*)	VINO (**)
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	
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