# RIESLING RENANO B.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:03. 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

### 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	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

#### IL GRAPPOLO

- M Grappolo è medio-piccolo, cilindricopiramidale, leggermente allungato, semispargolo 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.





Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE (*)
Botrite	1,33
Oidio	0,83

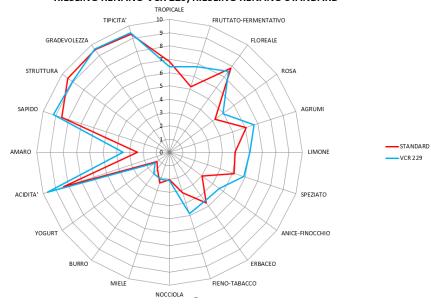
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	2,22
Fertilità potenziale	2,35
Fertilità basale	1,85
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Peso medio grappolo (g)	144
Peso medio acino (g)	1,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	4,44

	Parametri enochimici	CLONE
<b>⊕</b>	Zuccheri (Babo)	18,23
<u></u>	рН	3,15
MOSTO (*)	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)	6,43
Q	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
VINO (**)	Acido Malico (g/l)	1,2
>	рН	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.

#### RIESLING RENANO VCR 229/RIESLING RENANO STANDARD



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

