

VELTLINER B.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 10:52. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi di 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 175

CAMPO DI OMologAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale “Vivai Cooperativi rauscedo” (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 10 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 3 x 1 m.
Periodo di osservazione	2009/2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- | | |
|----------------|---------------|
| ✓ Vigoria | Medio-Elevata |
| ✓ Fertilità | Ottima |
| ✓ Produttività | Buona |

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Vendemmia	I decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo è medio-grande, piramidale, spargolo o semispargolo con tre o più ali medie ricadenti, delle quali a volte una si presenta allungata
- Acino è medio, ovoide, con buccia di colore giallo-verde



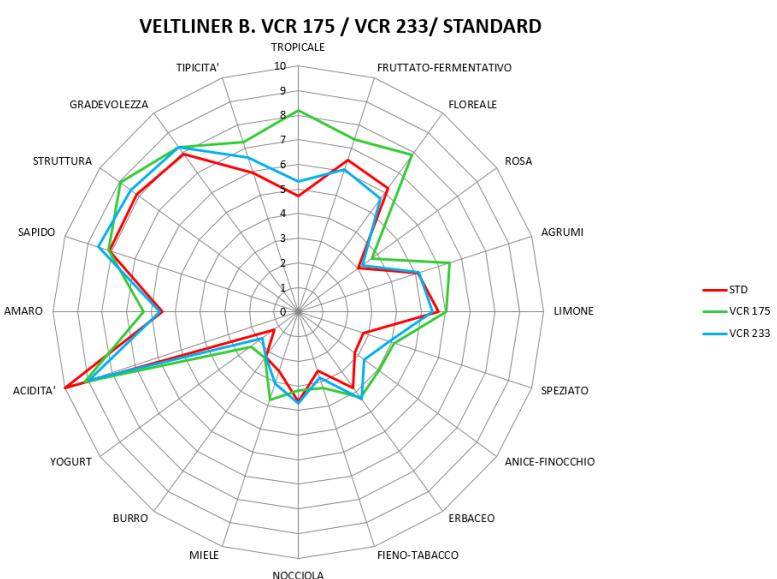
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (*)
Botrite		0,35
Oidio		0,50

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,8
Fertilità potenziale	1,83
Fertilità basale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	6,22
Peso medio grappolo (g)	346
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	6,35

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (Babo)	19,1
pH	3,2
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,0
Ac. Tartarico (g/l)	5,78
Ac. Malico (g/l)	1,05
Grado alcolico (% vol.)	12,875
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,15
Acido Tartarico (g/l)	3,095
Acido Malico (g/l)	0,99
pH	3,185
Estratto netto (g/l)	18,55

DESCRIZIONE ORGOANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà vini intensi, corposi, fini e persistenti. Al naso è fruttato, con profumi che spaziano dalla pera alla pesca, agrumati, con sottili note di limone e buccia d'arancia e leggeri sentori speziati che richiamano il pepe bianco ed erbe aromatiche. Mineralità e sapidità ne esaltano il giudizio finale.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2009/2011 (***) Dati medi relativi al biennio 2009-2010