

VELTLINER B.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 12:15. 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 233

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 Costante
- ✓ Produttività Molto 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 grande con rachide rossastro, piramidale, semicompatto, con tre o più ali medie, una delle quali può presentarsi allungata.
- ❖ Acino è grande, sferoide, dalla buccia consistente, con riflessi verdognoli



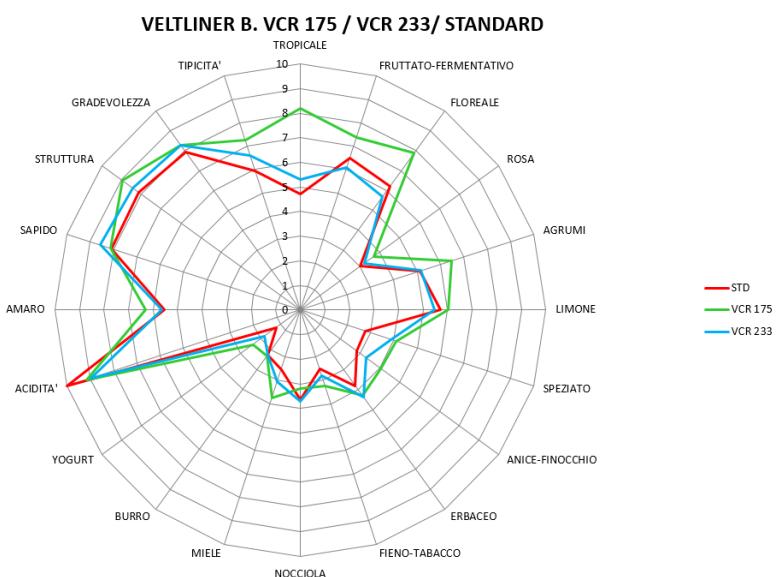
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (*)
Botrite		0,43
Oidio		0,50

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,74
Fertilità potenziale	1,81
Fertilità basale	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	6,53
Peso medio grappolo (g)	376
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	6,74

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (Babo)	18,5
pH	3,19
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,4
Ac. Tartarico (g/l)	6,05
Ac. Malico (g/l)	1,48
Grado alcolico (% vol.)	12,425
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,31
Acido Tartarico (g/l)	3,11
Acido Malico (g/l)	1,095
pH	3,18
Estratto netto (g/l)	18,15

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Molto buono il livello di acidità totale nel mosto. Dà un vino intenso e fine, di buona struttura. Al naso le note fruttato-tropicali sono accompagnate da delicati sentori speziati e lievemente erbacei. La sapidità ne prolunga la persistenza in bocca.



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