

VERDELLO B.

Documento aggiornato al: 20/08/2025, 10:58. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine

Pitigliano (GR)

I-VCR 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2000-2002

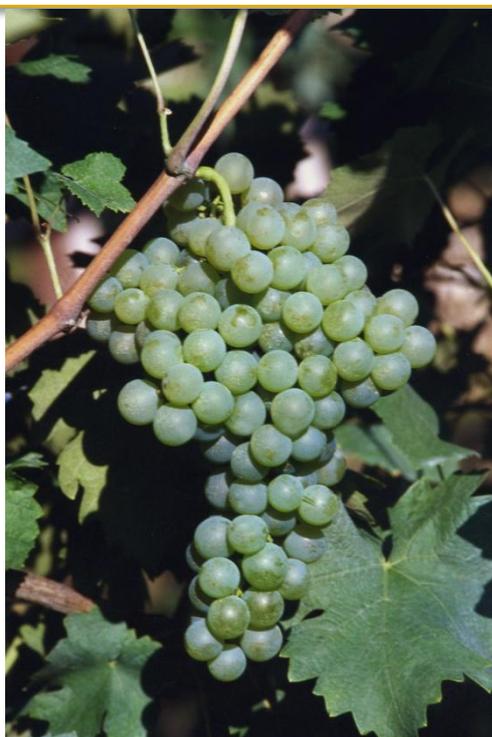
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità basale e reale buona
- ✓ Produzione medio-buona
- ✓ Buona resistenza all'oidio

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, semicompatto o semispargolo, tronco piramidale, con ali evidenti
- ✿ Acino medio, sferico, con buccia dorata consistente e spessa



(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,67
Oidio	1,50

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	3,89
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	282
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE (*)**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,10
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,90
	Ac. Tartarico (g/l)	4,75
	Ac. Malico (g/l)	3,10

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato e floreale di glicine, speziato; gusto leggermente amarognolo che ricompare al retrogusto; fresco, di pronta beva. Si presta all'uvaggio.