VERDISO B.

Documento aggiornato al: 17/09/2025, 18:47. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 165 del 16/07/2002

Origine
S. Maria di Feletto (TV)

I-VCR 2

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rauscedo (PN);	Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333	2667
Periodo di osservazione	1999-2001	1999-2001

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Biotipo "gentile"
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Buona la resistenza alla botrite

Il Grappolo

- Grappolo meno che medio, un po' spargolo
- Acino piccolo, a buccia consistente

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	3,22
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	232,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	8,50
	Ac. Tartarico (g/l)	5,82
	Ac. Malico (g/l)	2,55

(*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

Piavon di Oderzo

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	1,00
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	6,79
Numero grappoli/ceppo	28,3
Peso medio grappolo (g)	239,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri enochimici	*Clone (*)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	8,50
	Ac. Tartarico (g/l)	5,82
	Ac. Malico (g/l)	2,55

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumi floreali, vivace al gusto, fruttato, fresco, persistente in bocca.