

# VERDISO B.

Documento aggiornato al: 22/12/2025, 08:57. 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

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	1,00
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	1,00
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
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.