VERDUZZO FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 10:17. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV);
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine
Ronchi dei Legionari (GO)

I-ISV-F 2

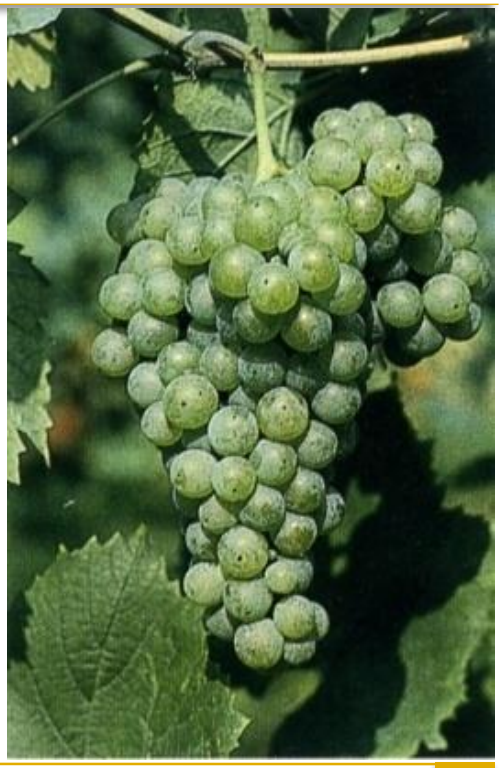
Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Spilimbergo (PN); Buttrio (UD); Codroipo (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1983-1987

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo e spargolo
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente inferiore

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



Il Grappolo

- Grappolo medio-piccolo, piramidale, alato
- Acino piccolo, sferico

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	5,3
Numero grappoli/ceppo	54
Peso medio grappolo (g)	98
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,31
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; tipico profumo fruttato di frutta troppo matura; aroma marcato e persistente che ricorda l'acacia ed il miele; giustamente tannico, di corpo, equilibrato, con spiccate caratteristiche di tipicità.