

# VERDUZZO FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosutitore

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-SV-F 2

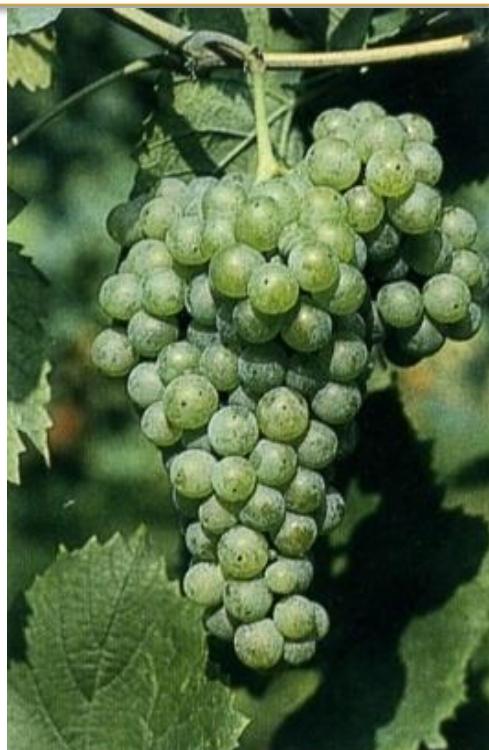
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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 CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

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 CLONE****ENOCHIMICI**

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.