

# VERDUZZO FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 07:37. CREA/SNCV ©2011-2023.



## **Cosuitore**

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

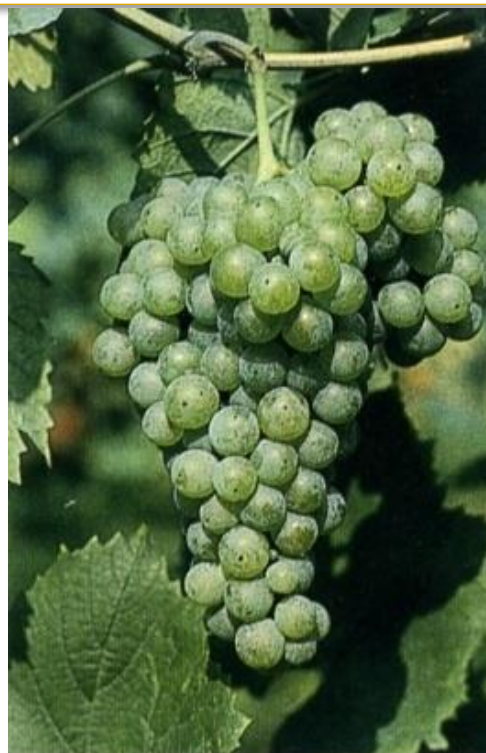
## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **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 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**

<b>MOSTO</b>	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.