

# VERDUZZO FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 273 del 22/11/1994

## Origine

Camino al Tagliamento (UD)

I-VCR 2

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1990-1992

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso minore
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Produzione non elevata, ma costante
- ✓ Fertilità media
- ✓ Ottima la resistenza alla botrite



## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, un po' spargolo, piramidale, con corte ali
- ✿ Acino medio, di colore giallo ambrato

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite (*)	1,63
Oidio (**)	4,3

### **CARATTERISTICHE CLONE**

#### **PRODUTTIVE**

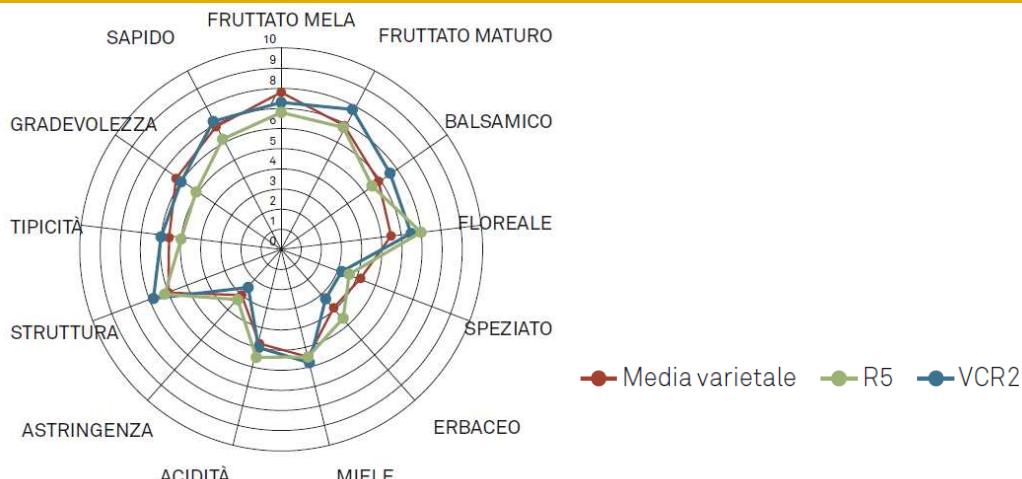
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	9,66
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### **PARAMETRI ENOCHIMICI**

**MOSTO**

Zuccheri (Babo)	17,3
pH	3,21
Acidità totale (g/l)	7,35
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino con profumi, aromi e sapori, molto più evidenti che in altri biotipi. Migliora con leggero invecchiamento e si presta al taglio con vini di qualità, anche passiti.

Percentuale di acini colpiti su 20 grappoli esaminati per pianta, nelle località di Rauscedo (PN)<sup>(\*)</sup> e Città Sant'Angelo (PE)<sup>(\*\*)</sup>