

VERDUZZO FRIULANO B.

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



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Faedis (UD)

I-VCR 100

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) | - | - |
| Periodo di osservazione | 1998-2000 | 1998-2000 |

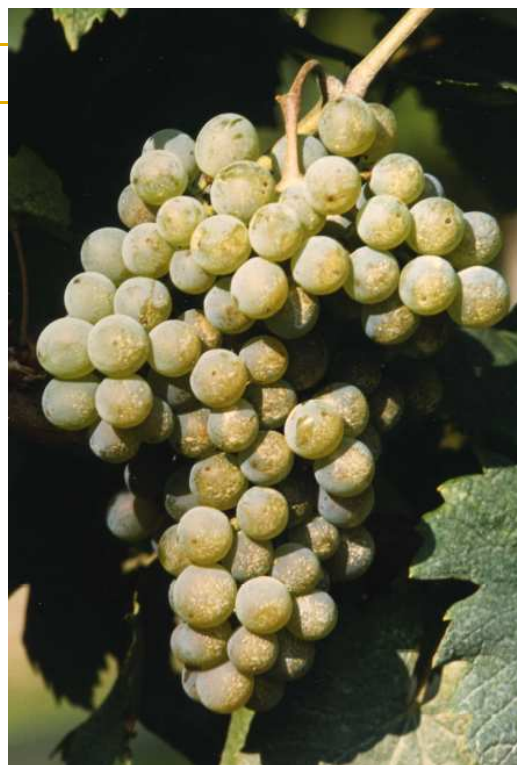
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Buona la resistenza alla botrite e all'oidio

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione (*) | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio o meno, semicompatto
- ✳ Acino medio, fortemente colorato, a buccia consistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|-----|
| Botrite | 1,0 |
| Oidio | 1,5 |

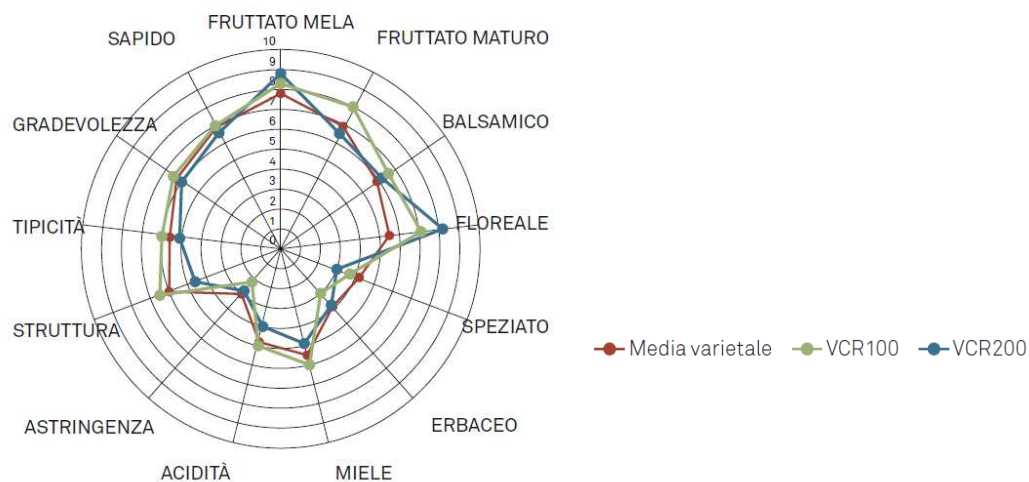
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,43 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,16 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 211 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE (*)
ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,97 |
| | pH | 3,26 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,30 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vini di buona acidità ben strutturati, con profilo aromatico che esprime sentori di miele, fiori e albicocca. Ottimo per il taglio con vini più neutri.

(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999