

# VERDUZZO FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 08:10. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

Nimis (UD)

I-ERSA-FVG 221

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | RUTTARS Az. Jermann Silvio (GO)               |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot classico |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 7353  |
| Periodo di osservazione        | 1999-2001                                     |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più piccolo
- ✓ Fertilità minore
- ✓ Potenzialità produttiva medio-bassa

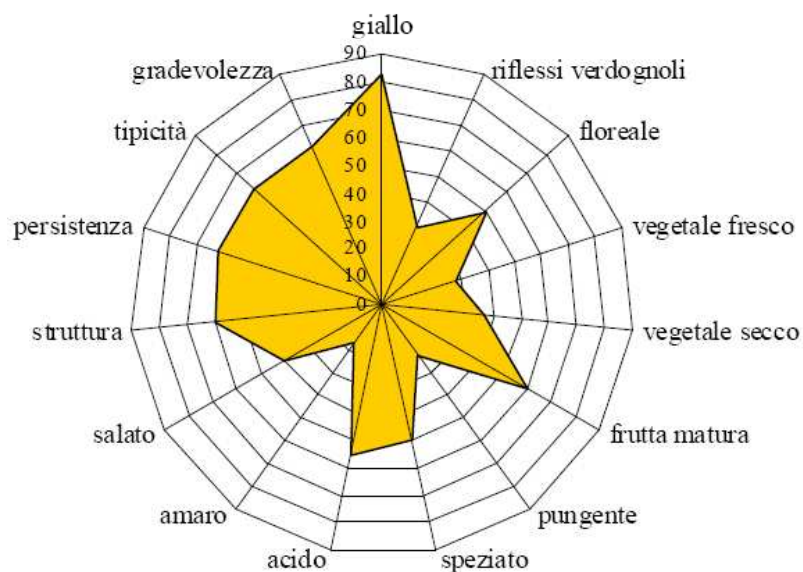
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>         |
|------------------------|----------------------|
| Germogliamento         | II decade Aprile     |
| Fioritura              | III decade Maggio    |
| Invaiaura              | I decade Agosto      |
| Maturazione            | III decade Settembre |



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,30         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 1,18         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 8,9          |
| Peso medio grappolo (g)               | 132          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,40         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 430          |
| Indice di Ravaz                       | 2,70         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 25,19        |
|              | pH                              | 3,52         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 7,68         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino di grande intensità, è caratterizzato da sensazioni aromatiche tipiche della varietà, gestite fondamentalmente da note floreali e fruttato mature, con nuances speziato-acide, più strutturato e sapido rispetto alla media della popolazione .

Se ne consiglia l'utilizzo in percentuale variabile assieme ai cloni I-ERSA FVG 220 e 222, per la produzione di un vino tipico DOCG Ramandolo.