

# VERDUZZO FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 10:17. 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 222

## 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

✓ Potenziale produttivo medio

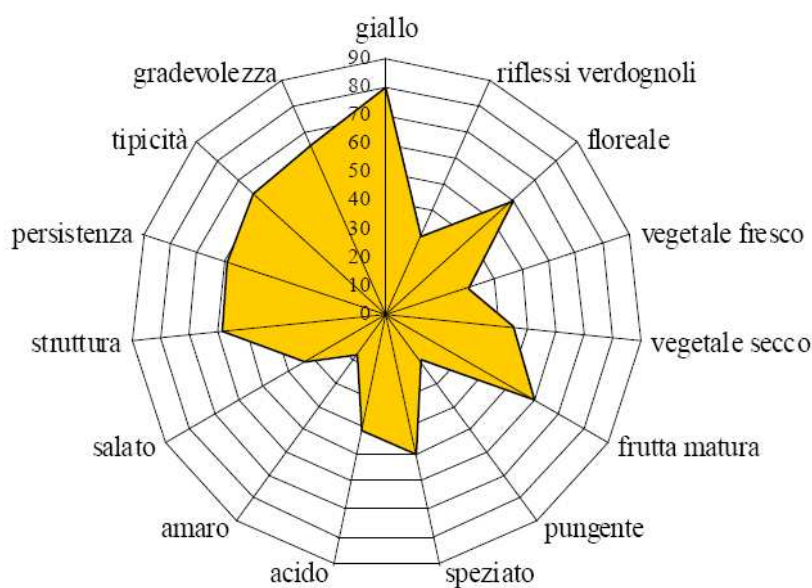
| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i>  |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile     |
| Fioritura                     | III decade Maggio    |
| Invaiatura                    | I decade Agosto      |
| Maturazione  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



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,38         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 1,41         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 9,8          |
| Peso medio grappolo (g)               | 144          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,39         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 410          |
| Indice di Ravaz                       | 3,43         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 24,79        |
|              | pH                              | 3,38         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 8,38         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino di colore giallo dorato carico, è dotato di ottima persistenza e struttura. A livello aromatico le note floreali risultano predominanti, accompagnate da sensazioni ben distinte di frutta matura e spezie.

Se ne consiglia l'utilizzo in percentuale variabile assieme ai cloni I-ERSA FVG 220 e 221, per la produzione di un vino tipico DOCG Ramandolo.