VERDUZZO FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 210 del 09/09/2005

Origine
Nimis (UD)

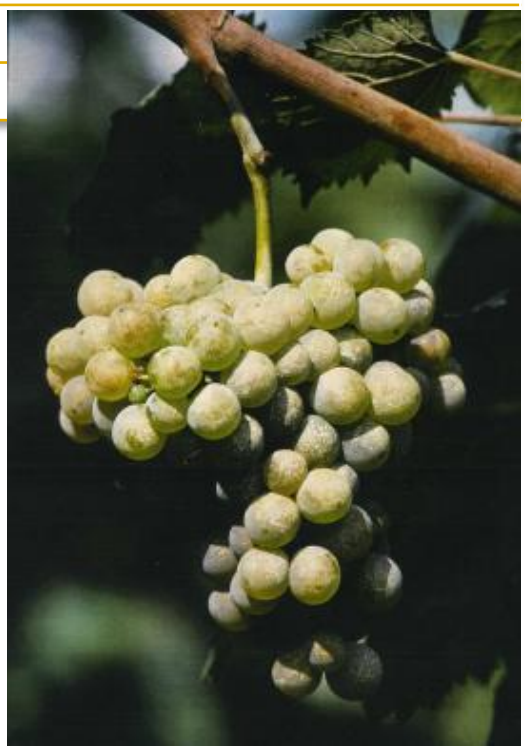
I-VCR 303

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)	3333	2666
Periodo di osservazione	1998-2000	1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona-ottima
- ✓ Germoglio rosato o più
- ✓ Produttività buona
- ✓ Buona resistenza all'oidio e alla botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo più che medio, semicompatto
- Acino medio, a buccia consistente

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1,00-1,5
Oidio	1,00-1,5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	3,07
Numero grappoli/ceppo	14,3
Peso medio grappolo (g)	215,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,50
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	7,47
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

Piavon di Oderzo

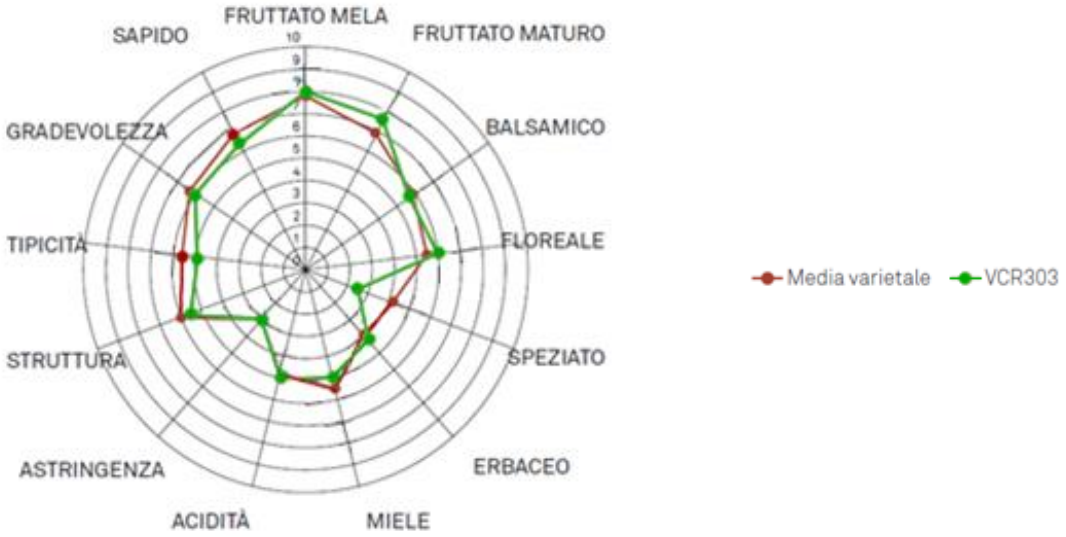
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1,00-1,5
Oidio	1,00-1,5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	6,44
Numero grappoli/ceppo	34,9
Peso medio grappolo (g)	184,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,47
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,57
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di media struttura ed acidità, con un profilo aromatico tendente al fruttato.
Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità, finezza e retrogusto.