VERDUZZO FRIULANO B.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Spessa di Cividale (GO)

I-VCR 72

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona-ottima
- ✓ Fertilità buona-ottima
- ✓ Produzione ottima



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

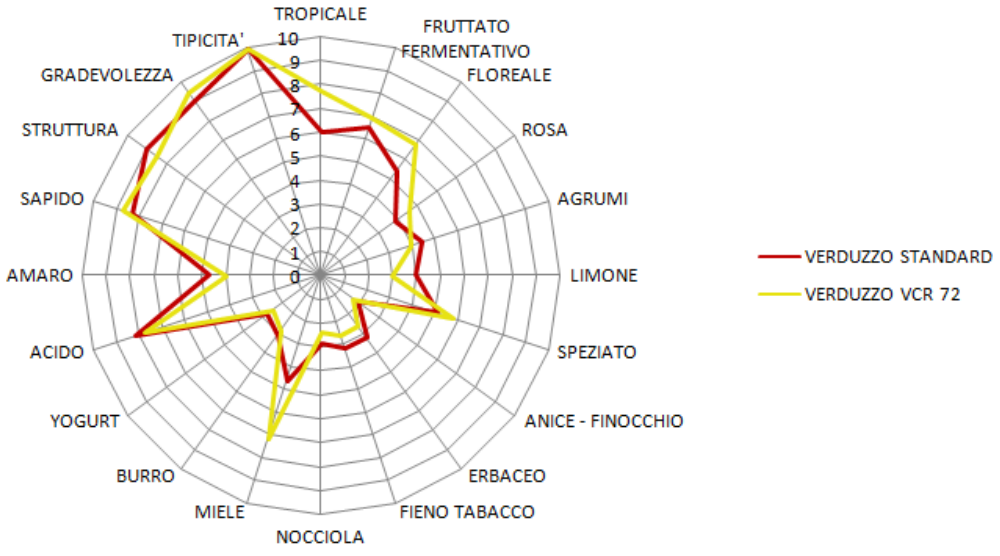
- Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, semicompatto, con due o più ali evidenti
- Acino medio, sferoide; buccia consistente, di colore giallo dorato con riflessi azzurrognoli per la presenza di abbondante pruina

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	2,00
Oidio	1,33

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	3,23
Numero grappoli/ceppo	19,8
Peso medio grappolo (g)	163
Peso medio acino (g)	1,53
Peso legno potatura (g/ceppo)	730
Indice di Ravaz	4,42

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,85
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,03
	Ac. Tartarico (g/l)	5,47
	Ac. Malico (g/l)	3,13

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con profumo intenso e persistente in cui spiccano note dolci di frutta matura, albicocca e miele. In bocca è sapido, leggermente astringente, snello, di buona acidità, nel complesso fresco e fragrante.