

# VERDUZZO FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cos tutore**

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 CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	2,00
Oidio	1,33

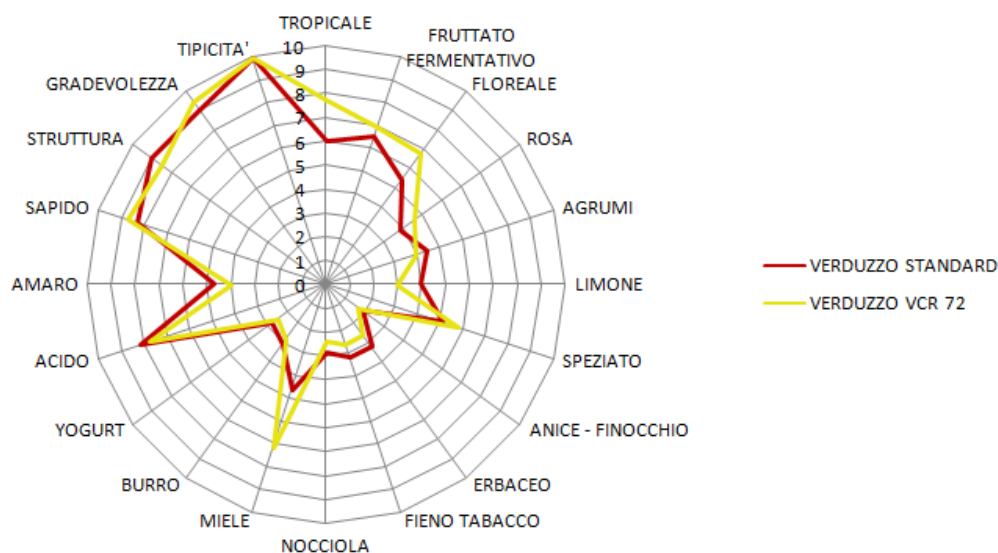
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	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.