

VERDUZZO FRIULANO B.

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



Cosuitore

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 75

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
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione soddisfacente

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, semispargolo, con due o più ali sviluppate leggermente ricadenti
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoide; buccia consistente, di colore giallo dorato, ricoperta da abbondante pruina



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,83 |
| Oidio | 1,33 |

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

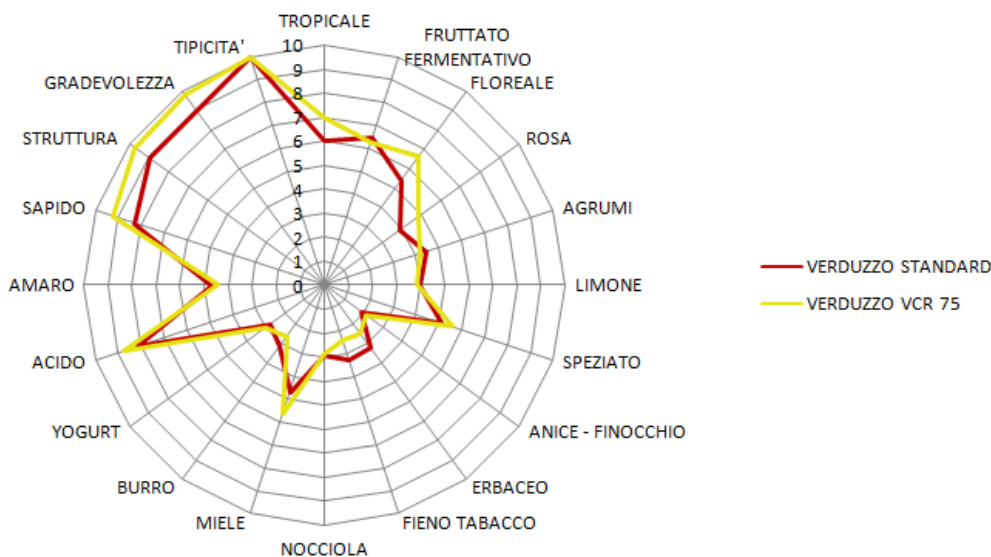
| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,49 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,01 |
| Numero grappoli/ceppo | 19,4 |
| Peso medio grappolo (g) | 155 |
| Peso medio acino (g) | 1,49 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 710 |
| Indice di Ravaz | 4,25 |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO

| | |
|----------------------|-------|
| Zuccheri (Babo) | 18,91 |
| pH | 3,19 |
| Acidità totale (g/l) | 7,27 |
| Ac. Tartarico (g/l) | 6,01 |
| Ac. Malico (g/l) | 2,92 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, il profilo aromatico è ampio ed armonico, si distinguono note dolci di frutta tropicale e fiori bianchi accompagnate da lievi sentori agrumati. In bocca è sapido e persistente, di ottima struttura e tipicità. Adatto alla produzione di vini passiti dolci.