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 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
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

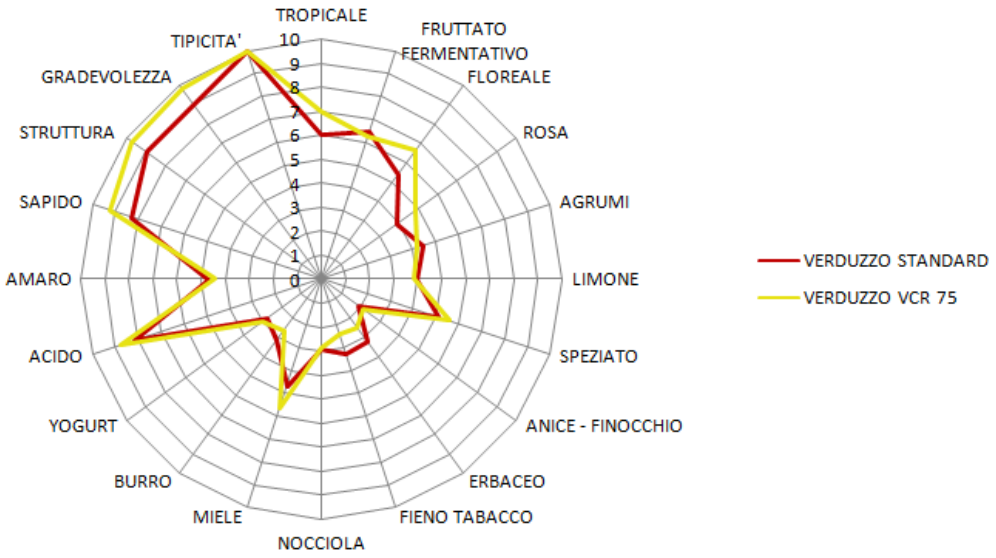
- Grappolo medio, piramidale, semispargolo, con due o più ali sviluppate leggermente ricadenti
- Acino medio-piccolo, sferoide; buccia consistente, di colore giallo dorato, ricoperta da abbondante pruina

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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.