

ZIBIBBO B.

Documento aggiornato al: 19/04/2026, 16:39. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 153



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 8 dell' 11/01/2017.

Origine

Az. Agr. Celoma-Pantelleria (TP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Bordone Domenico-Monteù Roero (CN) e l'Az. Agr. Degno Pasquale-Trinitapoli (FG).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot (con 8 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	5000 (ceppi/ha); 0,8 x 2,5 m
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Media e costante
✓ Produttività	

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	II decade di Giugno
Invaiaura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-piramidale munito di corte ali, tendenzialmente spargolo
- ✿ Acino grosso, uniforme, di colore giallo dorato a polpa croccante e buccia consistente. sapore spiccatamente moscato



ZIBIBBO B. VCR 153

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**CLONE****CRITTOGAMICHE (%)****PIEMONTE/PUGLIA**

Botrite	1,33/0,67
Oidio	--/1,67

CARATTERISTICHE**CLONE (*)****PRODUTTIVE****PIEMONTE/PUGLIA**

Fertilità basale	1,18/1,26
Fertilità reale	1,35/1,39
Fertilità potenziale	1,52/1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,36/3,6
Peso medio grappolo (g)	312/323
Peso medio acino (g)	3,6/3,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	720/810
Indice di Ravaz	4,67/4,44

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****PIEMONTE/PUGLIA****MOSTO (*)**

Zuccheri (Babo)	16,7/18,9
pH	3,29/3,28
Acidità totale (g/l)	6,57/5,13
Grado alcolico	12,86/13,18

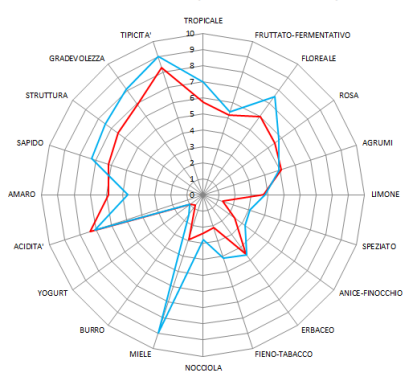
VINO ()**

Acidità totale (g/l)	7,03/6,5
pH	3,07/3,17
Estratto netto (g/l)	18,61/20,06

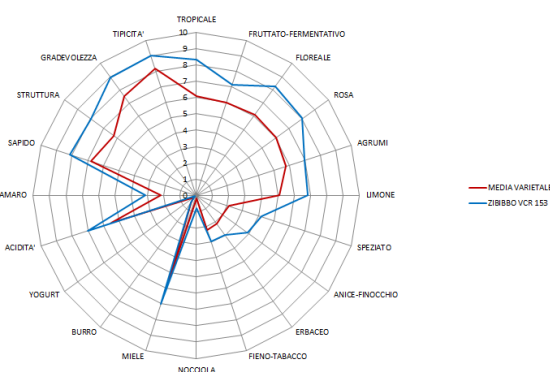
DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà un vino di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, con elevato grado alcolico e dal caratteristico aroma moscato. Viene utilizzato per la produzione di vini tranquilli ma anche per la produzione di vini spumanti; senza dubbio è più conosciuto nella versione passita, per accompagnare formaggi o pasticceria secca.

ZIBIBBO VCR 153/ZIBIBBO STANDARD (PIEMONTE)



ZIBIBBO VCR 153/ZIBIBBO STANDARD (PUGLIA)



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2009/2010