

# RIBOLLA B.



## Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo  
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della  
Richinvelda.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 132 del 07/06/2019

## Origine

AZ. Agr. Zani – Corno di Rosazzo (UD).

I-VCR 207

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2013/2015

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Superiore alla media
- ✓ Fertilità Leggermente inferiori alla media varietale.
- ✓ Produttività Leggermente inferiori alla media varietale.

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio piccolo, a forma cilindrico-piramidale a volte alato, leggermente allungato, semi-spargolo.
- ✎ Acino grande a forma sferoide, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.



RIBOLLA VCR 207

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)****CLONE (\*\*)**

Botrite	94,33%
Oidio	95,67%

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE****CLONE (\*\*)**

Fertilità basale	1,86
Fertilità reale media	1,99
Fertilità potenziale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Peso medio grappolo (g)	197
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,29

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*)**

Grado alcolico	12,39
pH	3,30
Acidità totale (g/l)	6,25
Estratto netto (g/l)	20,15
Ac. Tartarico (g/l)	2,385
Ac. Malico (g/l)	2,49

VINO

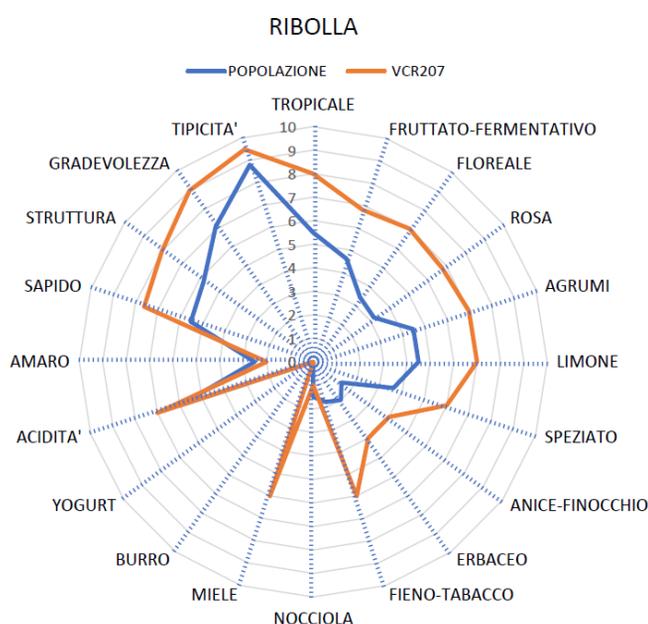
**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*\*)**

Zuccheri (°Babo)	18,98
pH	3,10
Acidità totale (g/l)	7,72
Ac. Tartarico (g/l)	5,42
Ac. Malico (g/l)	2,78

MOSTO

**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Ottimo l'accumulo di zuccheri nel mosto come pure l'acidità totale. Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso predominano i profumi di frutta tropicale con sentori agrumati. In bocca denota una ottima struttura; al retrogusto richiama la frutta matura, pesca bianca in particolare. Si consiglia l'uso per vini tranquilli.



(\*) Dati medi relativi al biennio 2014-2015 (\*\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2013/2015