RIESLING ITALICO B.

I-VCR 364

Costitutore
Vivai Cooperativi di Rauscedo, via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di S. Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine
Az. Montelio in Codevilla, Torrazza Coste (PV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Domenico Bordone, Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 10 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	5000 ceppi/ha; 2,5 x 0,8 m.
Periodo di osservazione	2009/2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Ottima

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo è medio, cilindrico, semi-spargolo, che spesso presenta un'ala più sviluppata.
- Acino è medio, sferoide, di colore giallo più o meno intenso

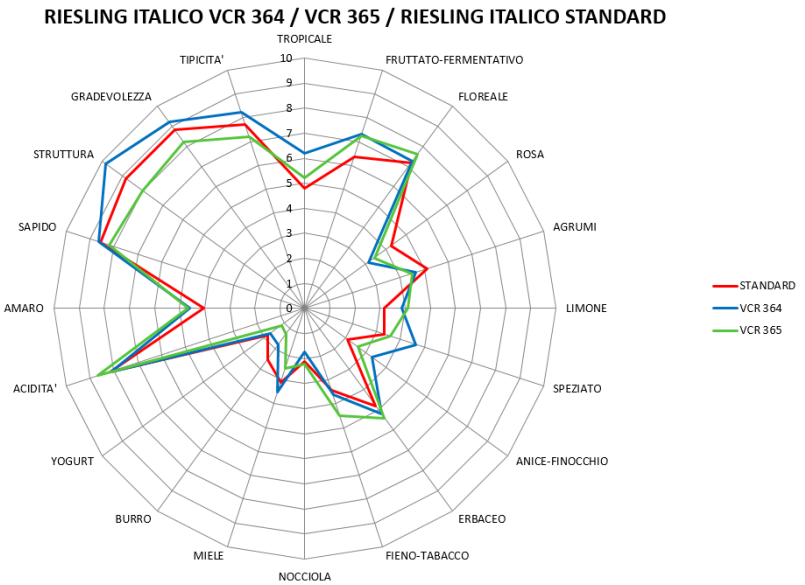
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,83
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,97
Fertilità potenziale	2,46
Fertilità basale	1,87
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	4,4

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	18,6
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,17
	Ac. Malico (g/l)	1,52
VINO (**)	Grado alcolico (% vol.)	12,55
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,1
	Acido Tartarico (g/l)	3,31
	Acido Malico (g/l)	1,49
	pH	3,34
	Estratto netto (g/l)	17,95

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà un vino intenso, beverino, di buona struttura e corposità, fine. Il profilo aromatico è caratterizzato da spiccate note fruttate tropicali, floreali e leggermente speziate e dà un buon livello di acidità e sapidità, che ne esaltano la freschezza.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2009/2011 (**) Dati medi relativi al biennio 2009-2010