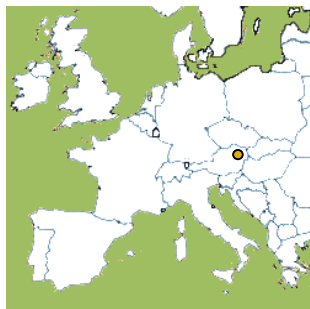


RIESLING RENANO B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine

Klosterneuburg - Austria

I-ISV 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Spilimbergo (PN)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1900
Periodo di osservazione	1982-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buona fertilità delle gemme
- ✓ Produttività buona

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, alato, abbastanza compatto
- ✿ Acino medio, rotondeggiante; a maturazione assume una colorazione giallo-verdastra



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità potenziale delle gemme	1,95
Produzione per ceppo (Kg)	8,27
Numero grappoli/ceppo	79,7
Peso medio grappolo (g)	103,8
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,58
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	9,0
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; aroma intenso e caratteristico; sapore asciutto, di buona struttura e buona acidità. Adatto all'invecchiamento.