

RIESLING RENANO B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine

Cervignano del Friuli (UD)

I-VCR 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media o poco più e costante
- ✓ Assenza di colatura
- ✓ Resistenza alla botrite superiore

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo, alato, semicompatto
- 🍇 Acino medio-piccolo, uniforme



Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite (*)	0,71
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	6,12
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	126
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,42
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	8,45
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

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

Botrite	-
Oidio (*)	1,06

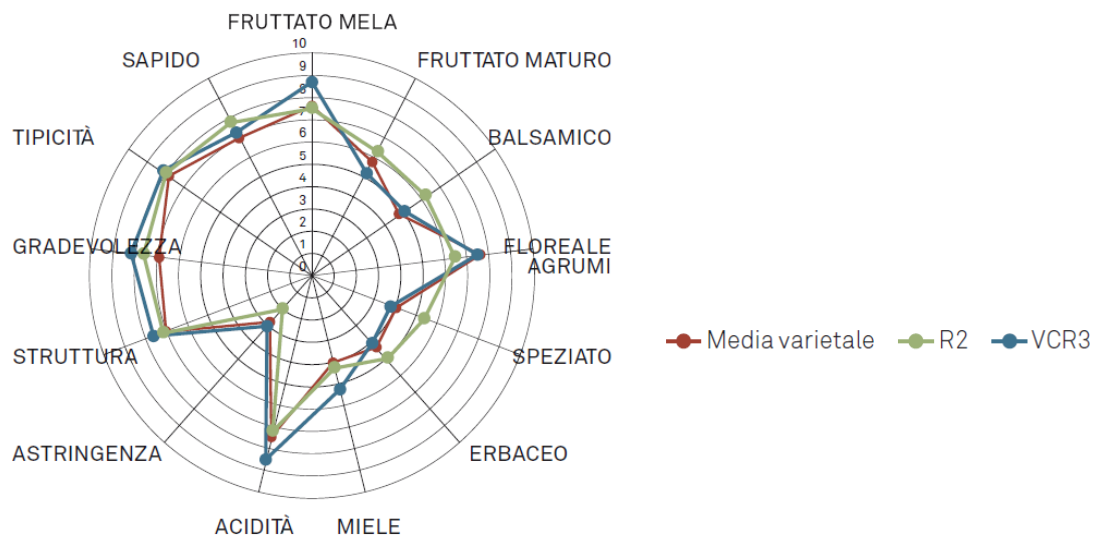
***CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE***

Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	6,62
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	134,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

***PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI***

MOSTO	Zuccheri (Babo)	14,6
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	9,37
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di ottima acidità e struttura. Alla degustazione è risultato particolarmente interessante per il profumo e per il corpo.