

RIESLING B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Spessa (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 170

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più spargolo (*)
- ✓ **Acino** di calibro leggermente più grande
- ✓ Fertilità reale superiore (*)
- ✓ Potenziale produttivo medio
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi del grappolo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✚ Acino rotondo

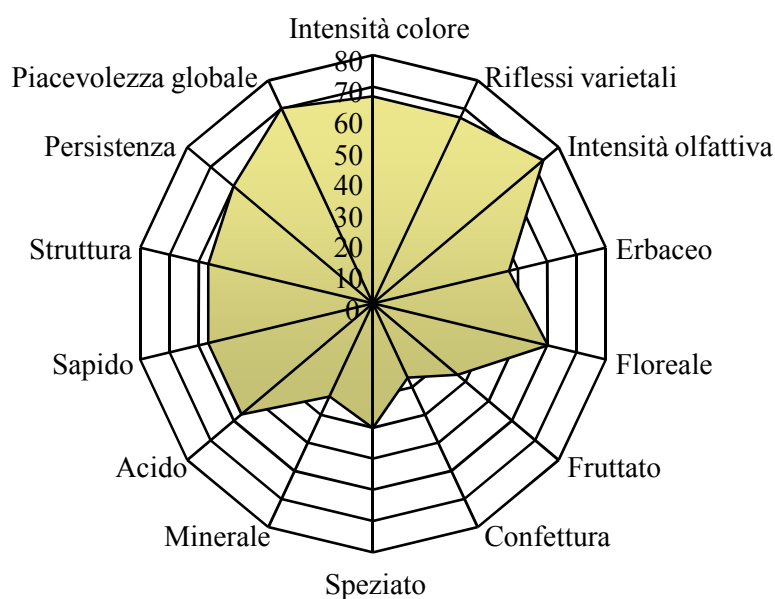


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 1 T

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	4,96
Numero grappoli/ceppo	28,5
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	2,23
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,06

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,00
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,9
	Ac. Tartarico (g/l)	6,73
	Ac. Malico (g/l)	2,88

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso si presenta molto complesso ed intenso con aromi di frutta tropicale e di fiori, assieme a note particolari speziate come la vaniglia, e note più fresche di tipo minerale. In bocca presenta una buona struttura molto fresco ed intenso.

Per queste sue caratteristiche si può consigliare per produrre dei vini di media evoluzione o per complessare dei vini giovani.