

RIESLING RENANO B.

I-VCR 229



Costitutore

Vivai Cooperativi 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

Centro di Coltivazione Viticola, Perna Moravia

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sper. dei Vivai Cooperativi di Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot con 10 gemme/pianta
Portinnesto	Kober 5BB VCR 102
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 1 x 3 m.
Periodo di osservazione	201/2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Ottima
- ✓ Produttività Buona e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è medio-piccolo, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo con due ali corte, delle quali a volte una è più sviluppata.
- ✿ Acino è medio, sferoide, di colore giallo con riflessi verdognoli. La polpa è consistente, di sapore leggermente aromatico.



RIESLING RENANO B. VCR 229

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

Botrite	1,33
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE**CLONE (*)**

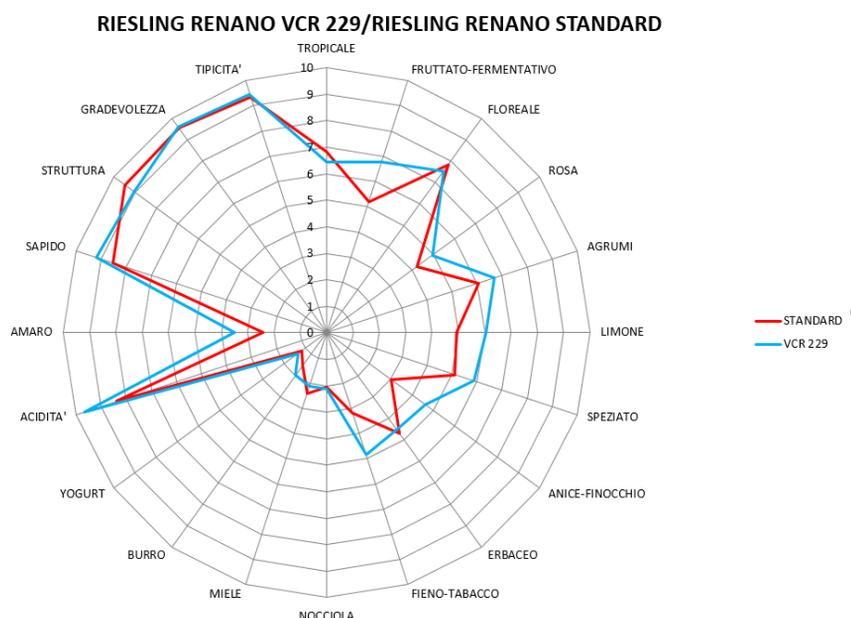
Fertilità reale	2,22
Fertilità potenziale	2,35
Fertilità basale	1,85
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Peso medio grappolo (g)	144
Peso medio acino (g)	1,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	4,44

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE**

	MOSTO (*)	VINO (**)	CLONE
Zuccheri (Babo)			18,23
pH			3,15
Acidità totale (g/l, ac. tartarico)			6,43
Ac. Tartarico (g/l)			4,61
Ac. Malico (g/l)			1,44
Grado alcolico (% vol.)			12,53
Acidità totale (g/l)			6,85
Acido Tartarico (g/l)			2,835
Acido Malico (g/l)			1,2
pH			3,055
Estratto netto (g/l)			17,7

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà vini intensi e fini, di elevata tipicità, dall'ampio spettro aromatico in cui si ritrovano note agrumate, floreali e speziate. Spiccano acidità e sapidità che contribuiscono a prolungarne la persistenza.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010/2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010-2011