

VERDUZZO FRIULANO B.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Ronchi dei Legionari (GO)

I-ISV-F 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spilimbergo (PN); Buttrio (UD); Codroipo (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1983-1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo e spargolo
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, alato
- ✿ Acino piccolo, sferico



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

Botrite	-
Oidio	-

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

Fertilità potenziale delle gemme	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	5,3
Numero grappoli/ceppo	54
Peso medio grappolo (g)	98
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,31
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; tipico profumo fruttato di frutta troppo matura; aroma marcato e persistente che ricorda l'acacia ed il miele; giustamente tannico, di corpo, equilibrato, con spiccate caratteristiche di tipicità.