

RIESLING RENANO B.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 13:11. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

I-VCR 229

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	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

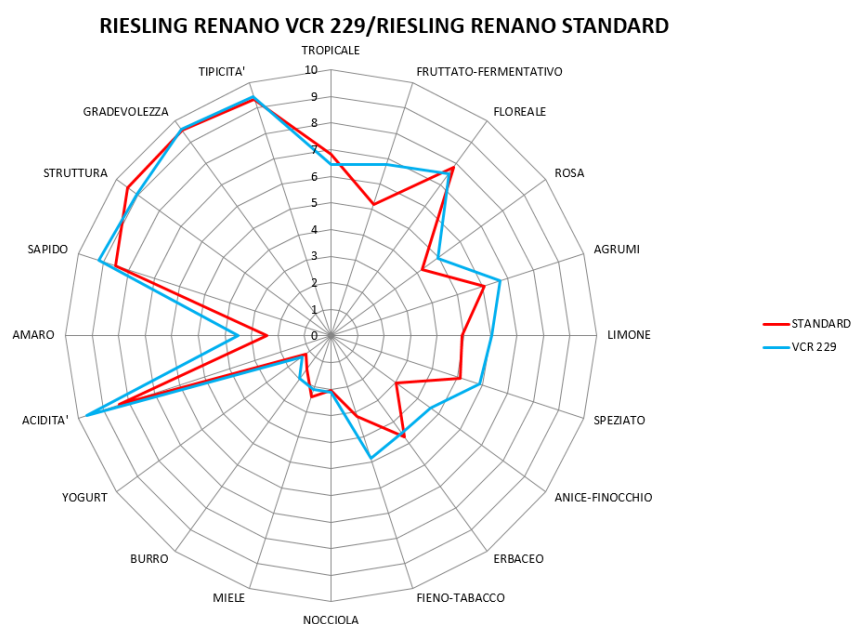
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	1,33
Oidio	0,83

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 (*)	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
VINO (**)	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