

VERDUZZO FRIULANO 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

Volpe Pasini di Torlano (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 223

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	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Segnali antocianici sugli organi vegetali (foglia e grappolo) molto evidenti, dal germogliamento alla fioritura

✓ **Grappolo** più piccolo

✓ Minore vigoria

✓ Fertilità reale più bassa (*)

✓ Produttività decisamente più bassa (*)

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piramidale, alato, leggermente compatto
- ✚ Acino medio-piccolo, sferoidale, di colore giallo-verdastro, puntinato con buccia spessa

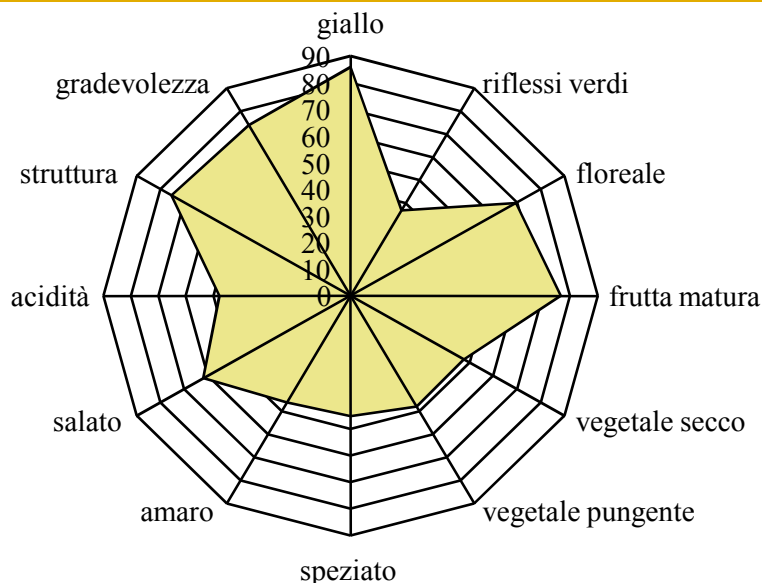


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ERSA FVG 211

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,24
Produzione per ceppo (Kg)	2,27
Numero grappoli/ceppo	14,2
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	1,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	460
Indice di Ravaz	4,90

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,33
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	11,7
	Ac. Tartarico (g/l)	7,41
	Ac. Malico (g/l)	6,19

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino di colore giallo molto intenso; di ottima complessità ed intensità aromatica gestita in modo equilibrato e prevalente dalle note di floreale, fruttato maturo e vegetale secco. Al palato presenta grande struttura e persistenza, discreta acidità. Nel complesso risulta tipico e gradevole.

Il vino si presenta molto potente sia al naso che in bocca per cui lo si consiglia come clone miglioratore o base per l'appassimento.