

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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| 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

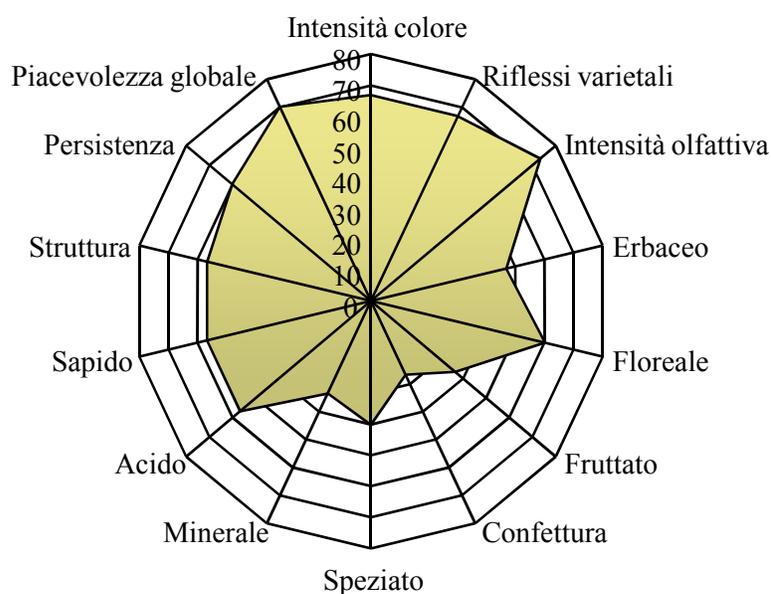


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 1 T

| 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.