

# 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. 242 del 15/10/1991

## Origine

Ruda (UD)

I-ISV-F 1  
TOPPANI

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione                     | Buttrio (UD), Spilimbergo (PN) |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2100                           |
| Periodo di osservazione        | 1986-1988                      |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità media

✓ Produttività medio-bassa

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | III decade Aprile   |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiaura                     | I decade Agosto     |
| Maturazione                   | II decade Settembre |



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico, corto
- ✿ Acino piccolo, rotondo, a maturazione tende ad assumere colorazione giallo-dorata

| <b><i>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità potenziale delle gemme             | 1,67                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 4,70                |
| Peso medio grappolo (g)                      | 77,60               |

|              | <b><i>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|--------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 19,9                |
|              | pH                                     | 3,18                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 7,50                |

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; snello, asciutto, elegante ed acidulo; aroma molto intenso, complesso e caratteristico. Di ottima qualità.  
Da utilizzare come clone complementare miglioratore per vini da invecchiamento.