

## RIBUELE

Vitigno di antica origine friulana coltivato soprattutto nelle aree collinari delle province di Gorizia e Udine.



**Caratteri ampelografici:** la varietà presenta due biotipi, la Ribuele gialla e la Ribuele verde; quest'ultima non ha avuto particolare diffusione. Germoglio ad apice sublanuginoso di colore verde dorato. Foglia di media grandezza, quasi intera, con tre lobi laterali appena accennati, rotonda. Seno peziolare aperto. Pagina inferiore glabra. Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, semispargolo. Acino medio di forma discoidale; buccia pruinosa poco spessa; polpa dolce di sapore neutro.

**Attitudini culturali:** vitigno di buon vigore con portamento della vegetazione semieretto. Predilige climi freschi, ventilati, e terreni collinari ben esposti.

**Allevamento e potatura:** predilige forme di allevamento con potatura lunga tipo Guyot.

**Epoca di germogliamento:** tardiva.

**Epoca di maturazione:** media.

**Produzione:** discreta e costante.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** è sensibile alla colatura e alla botrite nelle annate umide e piovose. Sfugge alle gelate tardive.

**Potenziale enologico:** dà vini di ottima acidità e freschezza caratterizzati da aroma fine, floreale, di non molto corpo.

**Cloni in moltiplicazione:** Ribuele VCR100.

**Cloni di prossima presentazione all'omologazione:** Ribuele VCR417.



### SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	149	93	178	284	295

## RIBUELE VCR100

(Sel. Petrusi)

Origine: Cividale del Friuli (UD)

Anno di omologazione: 2011



	▼ MEDIA VARIETALE									
VIGORIA	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
GRAPPOLO	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
ACINO	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
PRODUTTIVITÀ	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█

Potenziale enologico: dà vini di giusta alcolicità e sapore gradevole, freschi, di buona acidità, da consumarsi giovani sia come vino tranquillo che spumantizzato.

### ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR100

