

RIESLING B.

Vitigno originario delle vallate del Reno, si è diffuso successivamente in altri stati del Nord e Centro Europa, mentre in Italia si trova coltivato in Trentino Alto Adige e più in generale nelle zone collinari del Nord-Est.



Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea; caratteri differenziali si riscontrano nella grandezza del grappolo e nelle caratteristiche organolettiche del prodotto. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, biancastro, con foglioline apicali spiegate e biancastre. Foglia di media grandezza, tondeggianti quasi intera, lembo spesso, ondulato, di colore verde scuro, nervature alla base rosso-violee, evidenti. Seno peziolare a V stretto talvolta con bordi sovrapposti. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo piccolo, compatto, tozzo. Acino medio-piccolo, sferoide, di colore giallo ambrato; buccia consistente; polpa succosa di sapore delicatamente aromatico.

Attitudini colturali: vitigno di ottima vigoria con portamento della vegetazione semiricadente e non troppo equilibrato. Preferisce località di collina ben esposte e terreni non troppo argillosi e umidi.

Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento leggermente espanse e potature medio-lunghe.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: discreta ed abbastanza costante, purché non intervengano fenomeni di colatura.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: soggetto a colatura in aree non adatte, richiede zone ben esposte e ventilate per evitare eccessivi danni da botrite. Buona la resistenza ai freddi invernali e tardivi.

Potenziale enologico: dà un ottimo vino fine, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, leggermente aromatico, vivo, profumato.

Cloni in moltiplicazione: Riesling (Renano) R2, VCR3, ISV3, ISVF1T; cloni francesi: Inra-Entav 49.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	374	283	378	623	700

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

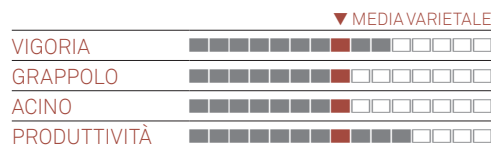
ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	1.047	2.195	2.918	3.404	3.423

RIESLING (RENANO)

R2

Origine: San Michele all'Adige (TN)

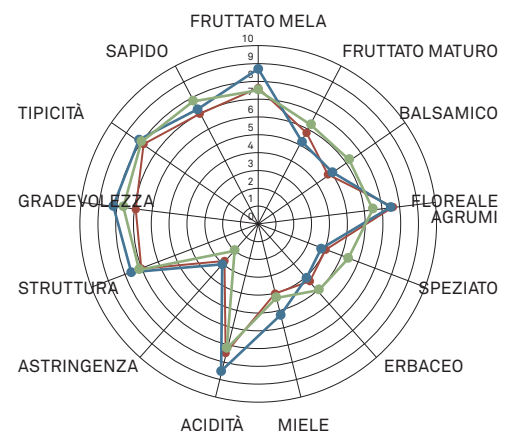
Anno di omologazione: 1969



Potenziale enologico: dà un vino che si caratterizza per il profumo delicatissimo che si evolve in un fine bouquet; da consumarsi giovane.

ANALISI SENSORIALE

— Media varietale — R2 — VCR3

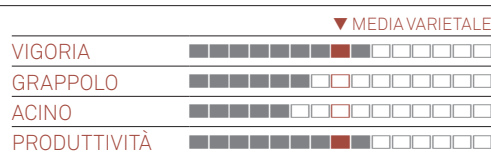


RIESLING (RENANO)

VCR3

Origine: Cervignano (UD)

Anno di omologazione: 1995



Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità e struttura. Alla degustazione è risultato particolarmente interessante per il profumo ed il corpo.