

RIESLING ITALICO

Probabilmente originario dell'Europa centrale, attualmente è molto diffuso lungo il Danubio orientale; in Italia trova l'epicentro di coltivazione nell'Oltrepò pavese; è presente pure in alcune aree collinari del Veneto. In Slovenia è denominato Grasevina.



Caratteri ampelografici: la varietà è molto omogenea e le differenze riguardano soprattutto il vigore e la produttività. Germoglio ad apice espanso, vellutato, verde-biancastro con sfumature gialle. Foglia media, quasi intera o trilobata, lembo verde chiaro, lucente, denti pronunciati. Seno peziolare a V-U con bordi che non sempre vi si avvicinano. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio-piccolo, cilindrico, compatto, con un'ala. Acino medio, sferoide, di colore giallo più o meno carico; buccia consistente, con ombelico evidente; polpa succosa, dolce, di sapore semplice.

Attitudini colturali: vitigno di vigoria discreta con portamento della vegetazione ricadente ma equilibrato. Si adatta ai diversi tipi di terreno purché non poveri di magnesio o molto umidi, possibilmente collinari; accetta climi diversi con preferenza per quelli asciutti.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura purché non troppo espanse e ricche. Per tale motivo è facile operare a livello di meccanizzazione nelle varie operazioni con forme di allevamento adeguate.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: buona e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale. Molto sensibile alla carenza di magnesio. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate primaverili.

Potenziale enologico: dà un vino giallo paglierino, leggermente profumato, di sapore asciutto, non molto di corpo, giustamente alcolico, gradevolmente amarognolo e fruttato, provvisto da giovane di fragrante freschezza. Adatto anche alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

Cloni in moltiplicazione: ISV1, FEDIT10, RI12V18, RI12V23.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Riesling Italico VCR364, VCR365.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.899	2.027	2.359	2.030	350

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL RIESLING ITALICO RI-12-V23

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Riesling Italico	RI-12-V23	Centro marze VCR Grado	2007	Cord. Sper.	2.900	2,9	8,41	23	7	3,57
Riesling Italico	RI-12-V23	Centro marze VCR Grado	2009	Cord. Sper.	2.900	3	8,70	23,4	7	3,47
Riesling Italico	RI-12-V23	Centro marze VCR Grado	2010	Cord. Sper.	2.900	3,1	8,99	21	6,7	3,36
DATI MEDI					2.900	3	8,7	22,47	6,9	3,47

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,6	1,6	1,9	3,12	20,8	14,02	1,9	0,51
	6,1	2,43	2,23	3,16	19,3	14,27	1,3	0,17
	6,52	3,23	1,94	3,22	19,35	12,76	1,5	0,25
DATI MEDI	6,41	2,42	2,02	3,17	19,82	13,68	1,57	0,31