

# ALBANA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di  
Coltura Arborea

I-AL 14 T

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 136 del 24/05/1976

## Origine

Gaiana di Castel S. Pietro (BO)

## CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1970-1975

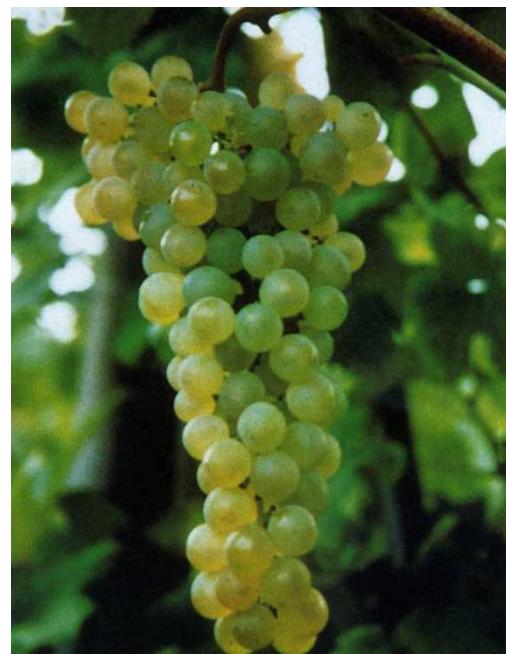
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Molto vigoroso
- ✓ Scarsa fertilità basale
- ✓ Molto produttivo e costante
- ✓ Buona resistenza alle crittogame in genere, meno alla botrite

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo tendenzialmente grosso, cilindro-conico, talora alato, semispargolo, con peduncolo sottile, corto e semilegoso
- ▣ Acino rotondo, con buccia di colore giallo-ambrato, consistente

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Elevata
Oidio	Bassa

## **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE**

Fertilità reale	0,91
Produzione per ceppo (Kg)	25
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	423
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

## **PARAMETRI ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,4
	pH	2,94
	Acidità totale (g/l)	11,93
	Ac. Tartarico (g/l)	6,36
	Ac. Malico (g/l)	4,99

## **ANALISI SENSORIALE**

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino, alcolico, secco e di buona struttura; risulta idoneo alla produzione di vini passiti e liquorosi.

## **ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEOLOGICHE**

Particolarmente adatto alle zone collinari più esposte ai venti.