

ALBANA B.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 12:29. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Coltura Arborea

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Dozza Imolese (BO)

I-AL 18 T

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Ubicazione | Tebano (BO) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Capovolto |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1970-1976 |

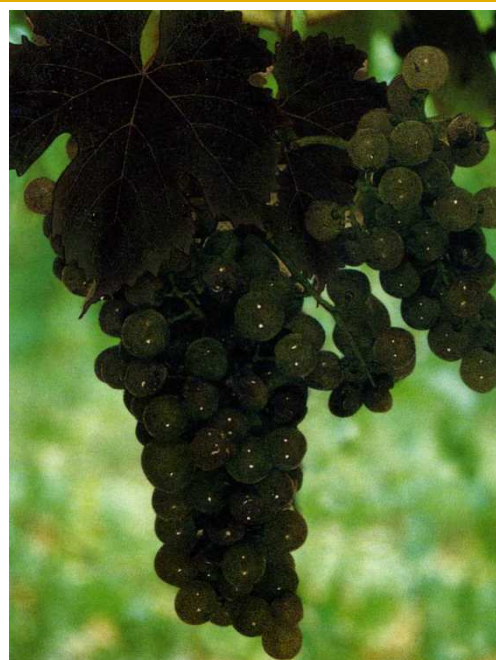
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** molto allungato che comporta una maturazione disforme
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Scarsa fertilità basale
- ✓ Produttività buona

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grosso, molto lungo, conico-cilindrico, spargolo, a volte con biforcazione apicale del rachide e con peduncoli corti e semilegnosi
- ✚ Acino medio, di colore ambrato-rossastro



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

| | |
|---------|--------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Scarsa |

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|-----|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 382 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,4 |
| | pH | 3,06 |
| | Acidità totale (g/l) | 11,03 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,16 |
| | Ac. Malico (g/l) | 4,48 |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino-dorato, dall'aroma abbastanza tipico. Non particolarmente adatto per l'ottenimento dei vini passiti.