ALBANA B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 295 del 19/12/1994

Origine
Imola (BO)

I-VCR 21

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1988-1990

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività ottima
- ✓ Maggiore resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo più che medio, semispargolo o semicompatto
- Acino più che medio, regolare

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (**)	2,25
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,05
Produzione per ceppo (Kg)	17,17
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	400
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE* (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,1
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	10,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Dati medi relativi al triennio 1989-1991

(**) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

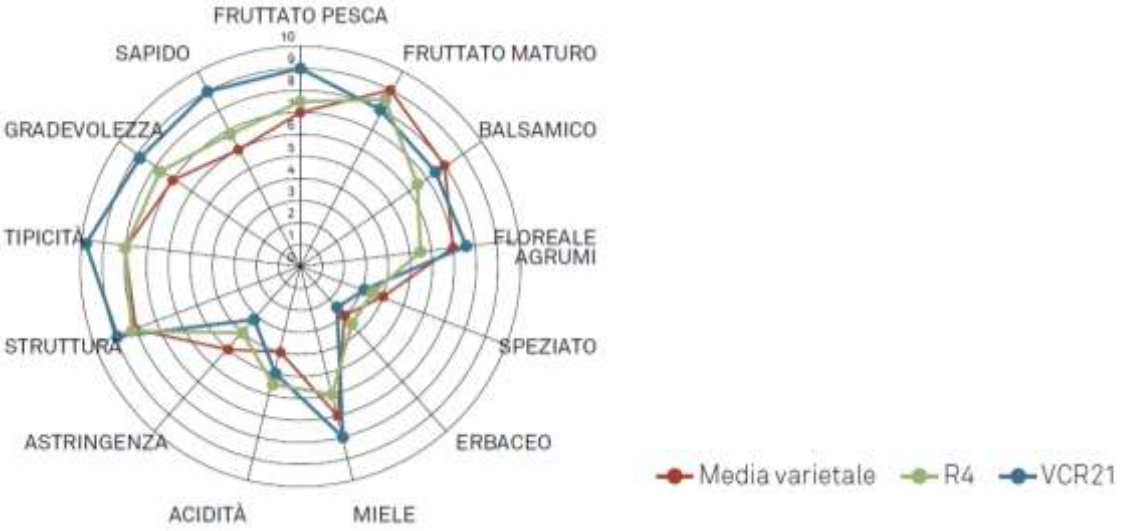
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio (**)	2,65

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	17,85
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 (Babo)	16,42
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	10,03
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini giallo paglierino carico, caratterizzati da un intenso aroma di pesca, armonici, dal sapore leggermente amarognolo, asciutti.