

ALBANA B.

Documento aggiornato al: 02/04/2025, 11:54. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02711/2017

Origine

Az. Carlini – Ascoli Piceno (AP)

I-VCR 462

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Michele Tamburini, Imola (BO)
Forma di allevamento	Guyot con 9 gemme/pianta
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 1 x 3 m
Portinnesto	Kober 5BB VCR 102
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Mediamente superiore alla media varietale
✓ Produttività	Buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	II decade di Maggio
Invaiaura	III decade di Luglio
Vendemmia	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, spargolo, con rachide che tende a biforcare in punta, munito di due ali medio-lunghe.
- 🍇 Acino è sferico, grosso, con buccia consistente di colore giallo-dorato con riflessi ambrati.



ALBANA B. VCR 462

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) CLONE

Botrite	0,5
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

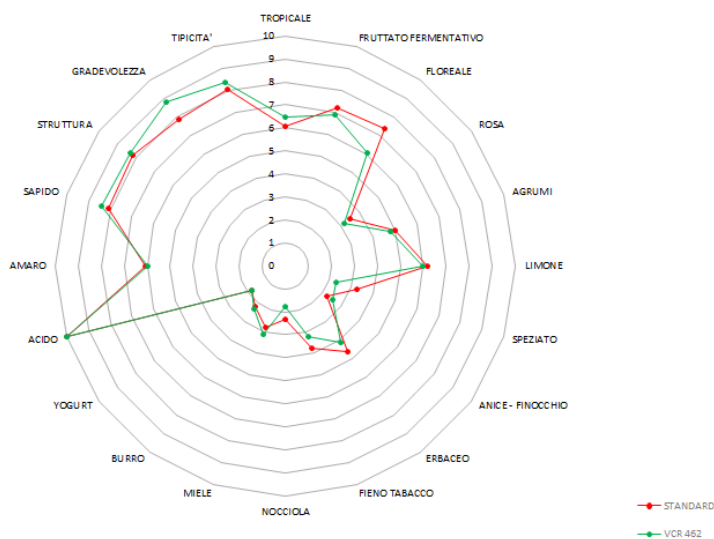
Fertilità basale	1,11
Fertilità reale media	1,15
Fertilità potenziale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	3,64
Peso medio grappolo (g)	354
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,95

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	19,2
	pH	3,26
	Acidità totale (g ac. tartarico/l)	6,91
	Ac. Tartarico (g/l)	6,04
	Ac. Malico (g/l)	2,92
VINO (**)	Grado alcool (% vol)	12,8
	Acidità totale (g/l)	6,67
	Acido tartarico (g/l)	3,06
	Acido malico (g/l)	2,63
	pH	3,38
	Estratto netto (g/l)	22,21

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino si presenta di colore giallo dorato, di profumo intenso e persistente con sentori di frutta tropicale e note agrumate, ricco ed armonico anche al palato, di buona struttura e sapidità. La conformazione del grappolo predispone il biotipo all'appassimento per l'ottenimento di vini da dessert.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2007-2009 (**) Dati medi relativi al biennio 2007-2008