

ALBANA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

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 |
| Invaiatura | 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-lunghhe.
- Acino è sferico, grosso, con buccia consistente di colore giallo-dorato con riflessi ambrati.

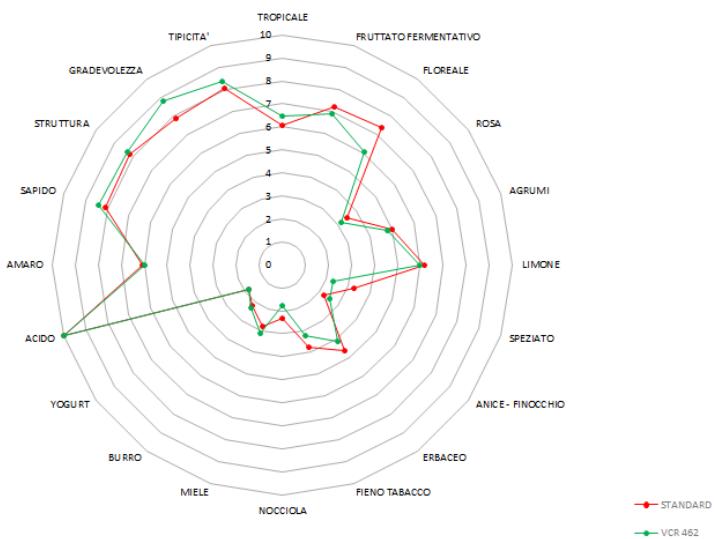
| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | | CLONE |
|--|--|--------------|
| Botrite | | 0,5 |
| Oidio | | 0,67 |

| 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 |
|-----------|------------------------------------|--------------|
| MOSTO (*) | Zuccheri (°Babo) | 19,2 |
| VINO (*) | pH | 3,26 |
| | Acidità totale (g ac. tartarico/l) | 6,91 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,04 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,92 |
| | 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