

ALBANELLO B.

Documento aggiornato al: 12/07/2025, 10:06. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosuitore

Regione Siciliana – Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari (PA); Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Buscemi (SR)

I-Albanello
Regione Sicilia 31

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Biesina, Marsala (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio significativamente inferiore; grappolo leggermente più spargolo

✓ Buona resistenza alle principali malattie crittogamiche

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

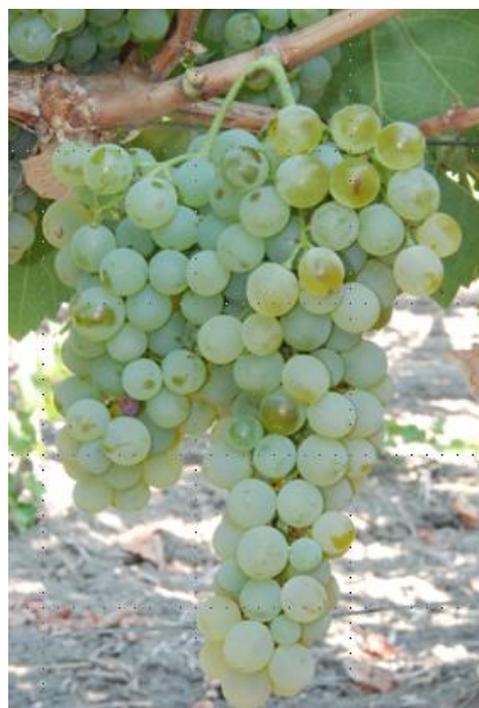
CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

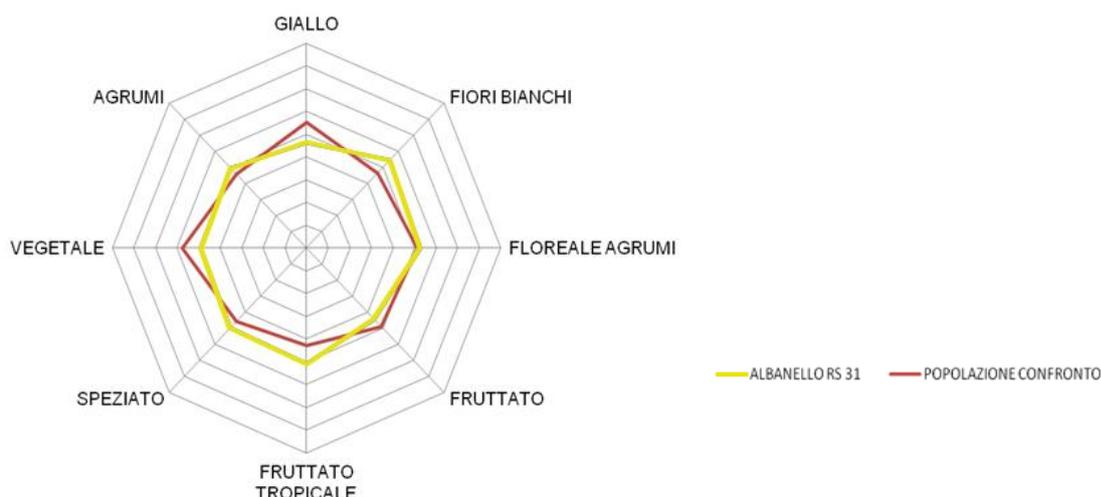
- ✿ Grappolo di media lunghezza, compatto o mediamente compatto, di forma cilindrica o conica, con presenza di 1-2 ali; peduncolo corto, lignificato solo alla base
- ✿ Acino medio, sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore giallo-verde



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,11 (*)
Produzione per ceppo (Kg)	2,60
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	237
Peso medio acino (g)	1,83
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,44
	pH	3,43
	Acidità totale (g/l)	5,42
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE ()**



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con intensità colorante medio-alta; di buona intensità e complessità olfattiva, con sentori speziati e di fiori bianchi; al gusto ha una struttura e un'acidità bassa, la sensazione alcolica come la persistenza aromatica è nella media, lieve prevalenza della percezione di amaro.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.

(**) Dati medi relativi al biennio 2009 e 2010