

# BELLONE B.

Documento aggiornato al: 23/05/2026, 01:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura; CRA-ENC Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia centrale; ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

I-ARSIAL - CRA  
618

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Tormancina (Roma)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Fertilità superiore

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo
- 🍇 Acino

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,03
Produzione per ceppo (Kg)	6,7
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	328,00
Peso medio acino (g)	2,51
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,05
Indice di Ravaz	6,4

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,6
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	4,0
	Ac. Malico (g/l)	5,1

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino di buona intensità; aroma abbastanza intenso, dovuto principalmente ad aromi di origine fermentativa; sapore secco, mediamente acido, con persistenza del corpo leggermente carente, di buon equilibrio gusto-olfattivo.

Complessivamente risulta un prodotto di discreta qualità, apprezzato soprattutto per l'aspetto visivo ed olfattivo. Al gusto, nonostante una struttura un po' scarsa, è ugualmente apprezzato soprattutto per il giusto equilibrio tra il sapore acido e una discreta pienezza del corpo.