

BELLONE B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:27. 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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
PRODUTTIVE CLONE***

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
ENOCHIMICI CLONE***

MOSTO	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.