

BIANCAME B.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 09:12. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Coltura Arboree e D.L.S.T.A

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine

Rimini (RN)

I-CAB 19

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Aquilina (FO);	Volania (FE)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Capovolto	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	1.587	1.667
Periodo di osservazione	1983-1988	

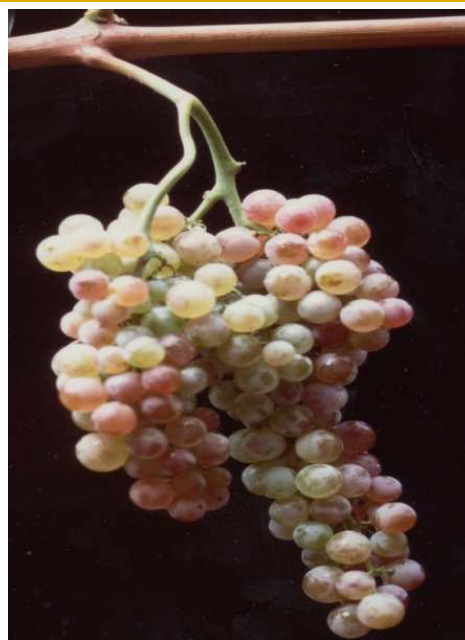
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata, leggermente superiore
- ✓ Produzione abbondante e costante
- ✓ Discretamente fertile sulle gemme basali
- ✓ Manifesta una certa sensibilità a *Botrytis cinerea* e marciume acido

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, piramidale, con ala sviluppata, mediamente compatto
- ✎ Acino medio-grosso, rotondo, con buccia sottile, non consistente



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE</i>	<i>CLONE</i>
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,80
Produzione per ceppo (Kg)	9,07
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	378,00
Peso medio acino (g)	2,16
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI</i>	<i>CLONE</i>
ENOCIMICI	
Zuccheri (° Brix)	20,0
pH	3,09
Acidità totale (g/l)	7,85
Ac. Tartarico (g/l)	3,27
Ac. Malico (g/l)	1,09

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,0
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	7,85
	Ac. Tartarico (g/l)	3,27
	Ac. Malico (g/l)	1,09

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Fornisce un vino di corpo appena sufficiente, acidità moderata e con titolo alcolico superiore a quello della popolazione di riferimento.