

BIANCAME B.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 07:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuttitore

Vivai Cooperativi di Rauscedo
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine

Az. Agr Fiorini, Barchi (PU).

I-VCR 352

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Giuseppe Migliani, Arielli (CH)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; K Ober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1,25 x 2,5 m; 3200 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2009/2011

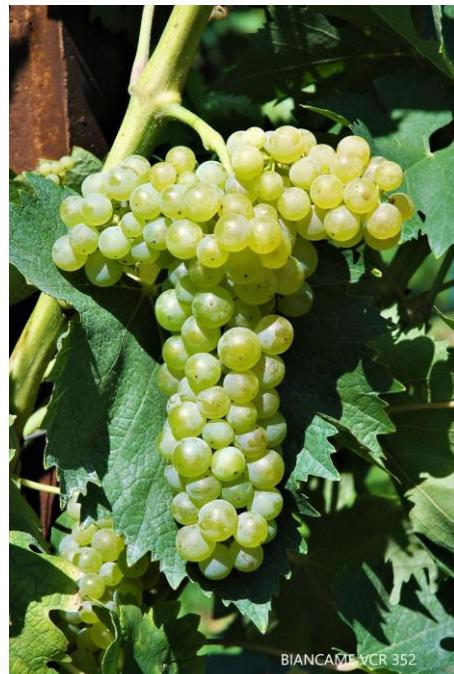
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Leggermente inferiore alla media varietale
- ✓ Produttività Contenuta

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	II decade di Agosto
Maturazione	



IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, allungato, semi-spargolo, con due corte ali, poco sensibile alla botrite.
- ▣ Acino medio-grosso, sferoidale, con buccia giallo-dorata.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (**)
Botrite		0,67
Oidio		0,50

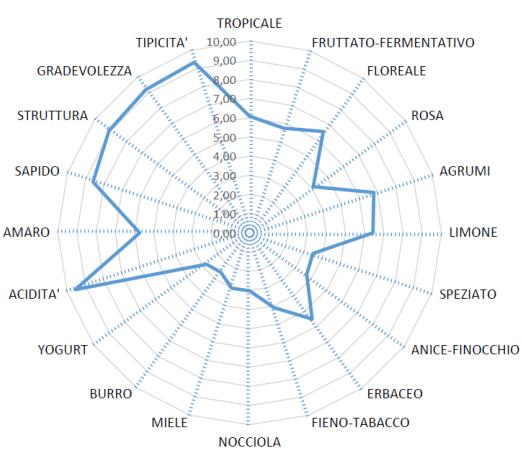
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE (**)
Fertilità basale		1,39
Fertilità reale media		1,47
Fertilità potenziale		1,63
Produzione per ceppo (Kg)		4,48
Peso medio grappolo (g)		340
Peso medio acino (g)		2,44
Peso legno potatura (g/ceppo)		990
Indice di Ravaz		4,53

VINO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
Grado alcolico	12,65		Zuccheri (°Babo)	18,80	
pH	3,33		pH	3,34	
Acidità totale (g/l)	6,15		Acidità totale (g/l)	7,03	
Estratto netto (g/l)	18,05		Ac. Tartarico (g/l)	4,87	
Ac. Tartarico (g/l)	1,94		Ac. Malico (g/l)	2,51	
Ac. Malico (g/l)	1,97				

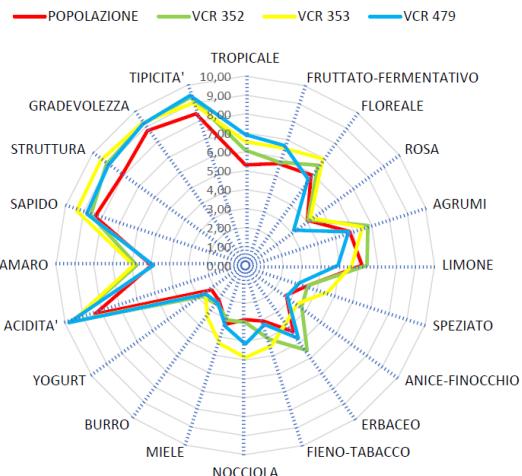
ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buono l'accumulo di zuccheri e l'acidità nel mosto. Dà un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli caratterizzato da note agrumate e leggeri sentori floreali. In bocca è equilibrato, mediamente sapido, di corpo leggero e gradevole, buona la tipicità. È adatto alla produzione di vini leggeri e freschi, di pronta beva.

VCR 352



TREBBIANO TOSCANO BIOTIPO BIANCAME



(*) Dati medi relativi al biennio 2010/2011 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2009/2011