

# BIANCAME B.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 13:08. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Cosuitore

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; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1,25 x 2,5 m; 3200 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2009/2011

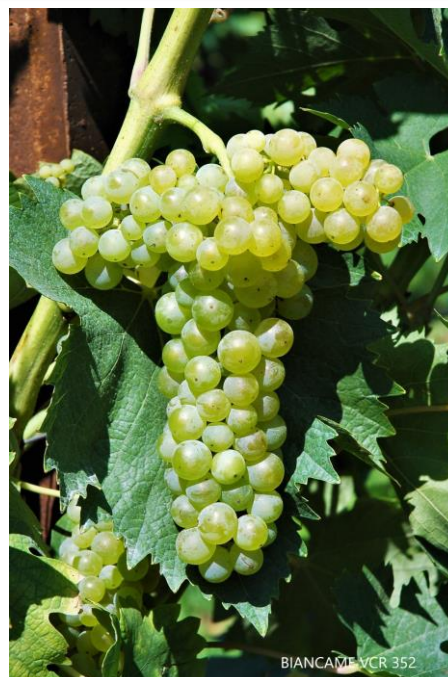
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	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, sferoide, con buccia giallo-dorata.



BIANCAME VCR 352

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

Botrite  
Oidio

0,67  
0,50

**CARATTERISTICHE****CLONE (\*\*)****PRODUTTIVE**

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

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*)**

Grado alcolico	12,65
pH	3,33
Acidità totale (g/l)	6,15
Estratto netto (g/l)	18,05
Ac. Tartarico (g/l)	1,94
Ac. Malico (g/l)	1,97

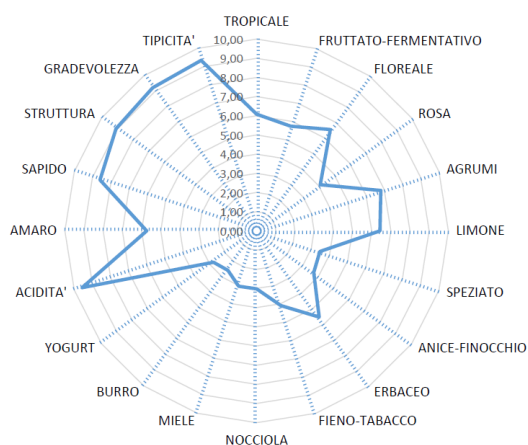
**VINO****PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*\*)**

Zuccheri (°Babo)	18,80
pH	3,34
Acidità totale (g/l)	7,03
Ac. Tartarico (g/l)	4,87
Ac. Malico (g/l)	2,51

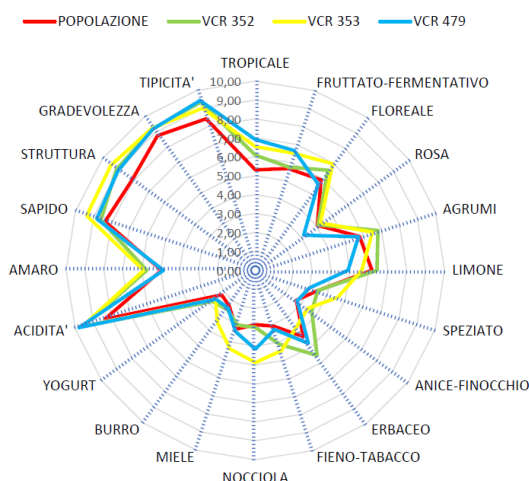
**MOSTO****ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

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