

BIANCAME B.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 08:47. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

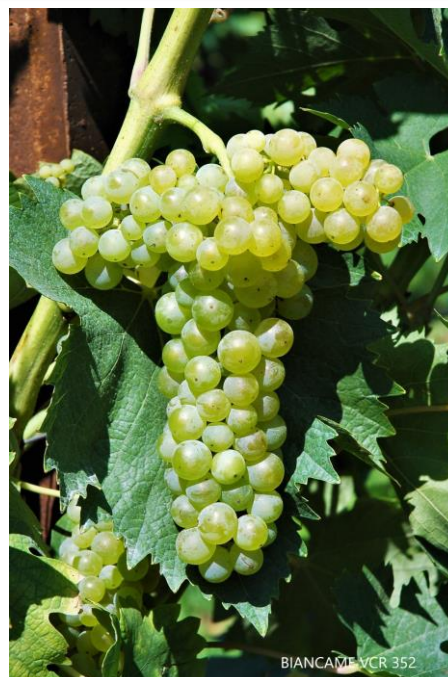
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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

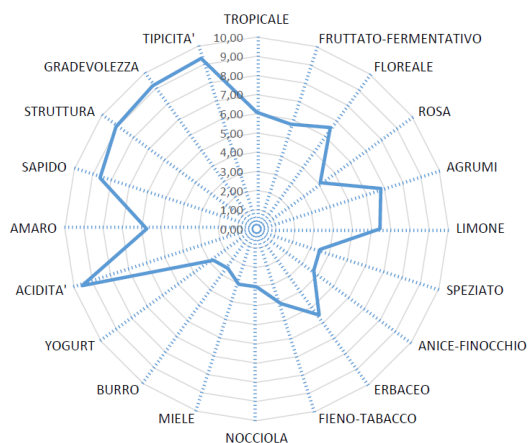
VINO**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(**)**

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

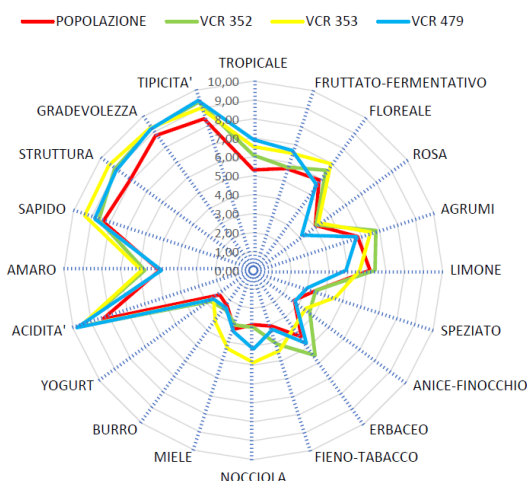
MOSTO**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

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