# **BIANCAME B.**

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 10:52. CREA/SNCV ©2011-2025.



Portinnesto

Costitutore

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. Di Sante, Fano (PU).

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Agr. Giuseppe Migliani, Arielli (CH)

Forma di allevamento e 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 Buona e costante

✓ Produttività Superiore alla media

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, troncopiramidale, allungato, semicompatto, con due corte ali.
- Acino medio-piccolo, sferoide, con buccia sottile, giallo-dorata.





Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE (**)
Botrite	0,83
Oidio	0,50

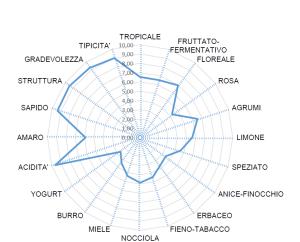
CARATTERISTICHE	<i>CLONE</i> (**)
PRODUTTIVE	
Fertilità basale	1,43
Fertilità reale media	1,51
Fertilità potenziale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	5,33
Peso medio grappolo (g)	392
Peso medio acino (g)	2,32
Peso legno potatura (g/ceppo)	990
Indice di Ravaz	5,39

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	(*)
	Grado alcolico	12,77
	рН	3,24
ONI	Acidità totale (g/l)	6,25
	Estratto netto (g/l)	17,65
	Ac. Tartarico (g/l)	1,91
	Ac. Malico (g/l)	2,23

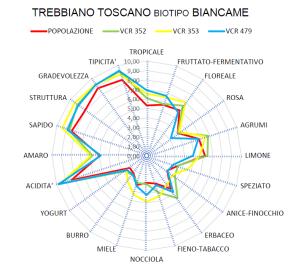
	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	(**)
	Zuccheri (°Babo)	18,87
9	рН	3,35
MOSTC	Acidità totale (g/l)	7,17
X	Ac. Tartarico (g/l)	5,10
	Ac. Malico (g/l)	2,87

## Analisi sensoriale e descrizione organolettica

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto e l'acidità totale. Dà un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli caratterizzato da note di frutti tropicali, di frutta matura, con sentori floreali dolci. In bocca è morbido, piacevolmente acido, di buona struttura e sapidità, con un retrogusto leggermente amarognolo. Può essere utilizzato per la produzione di vini giovani o in taglio con altri vini di varietà autorizzate.



VCR 353



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

