

# BIANCAME B.

Documento aggiornato al: 03/05/2026, 12:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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 479

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Az. Agr. P.M.A., Moscufo (PE).
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	2010/2012

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria      Ottima
- ✓ Fertilità      Superiore alla media varietale
- ✓ Produttività      Ottima e costante

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	III decade di Luglio
Maturazione	

## **IL GRAPPOLO**

- ✦ Grappolo grande, cilindrico, allungato, semicompatto con due ali sviluppate, con la tendenza a biforcare leggermente in punta.
- ✦ Acino medio, sferoide, con buccia sottile, giallo-dorata.



BIANCAME VCR 479

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

Botrite	0,83
Oidio	0,83

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

Fertilità basale	1,59
Fertilità reale media	1,73
Fertilità potenziale	1,93
Produzione per ceppo (Kg)	5,74
Peso medio grappolo (g)	368
Peso medio acino (g)	2,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	1050
Indice di Ravaz	4,47

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

Grado alcolico	12,65
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	5,70
Estratto netto (g/l)	19,05
Ac. Tartarico (g/l)	2,33
Ac. Malico (g/l)	1,20

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

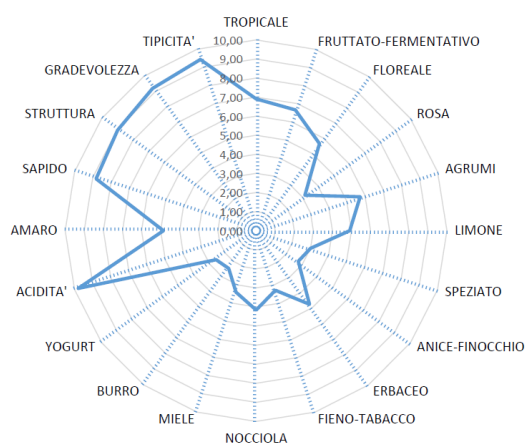
Zuccheri (°Babo)	18,40
pH	3,30
Acidità totale (g/l)	5,90
Ac. Tartarico (g/l)	4,57
Ac. Malico (g/l)	1,90

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

L'accumulo di zuccheri e l'acidità nel mosto rientrano nella media varietale.

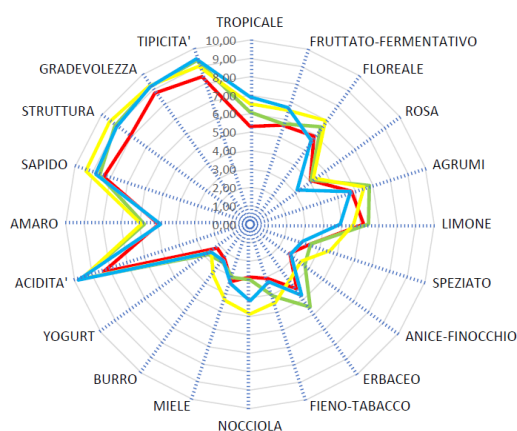
Il vino è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è delicato, con lievi note di frutta matura, soprattutto di pera e mela, e sentori floreali che ricordano la ginestra e il biancospino. In bocca è fresco, piacevole, di corpo leggero, mediamente persistente, non molto strutturato. Si presta alla produzione di vini giovani e vivaci o al taglio con altri vini quali Malvasia Bianca Lunga, Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon.

VCR 479



TREBBIANO TOSCANO BIOTIPO BIANCAME

— POPOLAZIONE — VCR 352 — VCR 353 — VCR 479



(\*) Dati medi relativi al biennio 2010/2011 (\*\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010/2012