BIANCAME B.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 10:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 Fiorini, Barchi (PU).

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

Forma di allevamento e

Portinnesto

Sesto e Densità di impianto

Periodo di osservazione

Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.

1,25 x 2,5 m; 3200 ceppi/ha.

2010/2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria Ottima

✓ Fertilità Superiore alla media varietale

✓ Produttività Ottima e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Maturazione	

IL GRAPPOLO

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





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

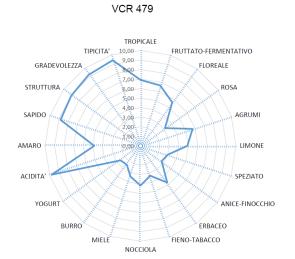
CARATTERISTICHE	CLONE (**)
Produttive	
Fertilità basale	1,59
Fertilità reale media	1,73
Fertilità potenziale	1,93
Produzione per ceppo (Kg)	5,74
Peso medio grappolo (g)	368
Peso medio acino (g)	2,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	1050
Indice di Ravaz	4,47

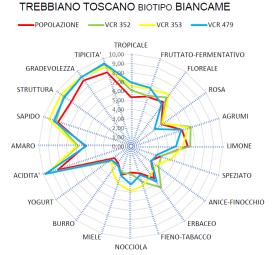
	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	(*)
	Grado alcolico	12,65
	рН	3,31
VINO	Acidità totale (g/l)	5,70
	Estratto netto (g/l)	19,05
	Ac. Tartarico (g/l)	2,33
	Ac. Malico (g/l)	1,20

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
	Zuccheri (°Babo)	18,40
MOSTO	рН	3,30
	Acidità totale (g/l)	5,90
	Ac. Tartarico (g/l)	4,57
	Ac. Malico (g/l)	1,90

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.





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