

BIANCAME B.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 07:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosutitore

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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	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, sferoidale, con buccia sottile, giallo-dorata.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (**)
Botrite		0,83
Oidio		0,83

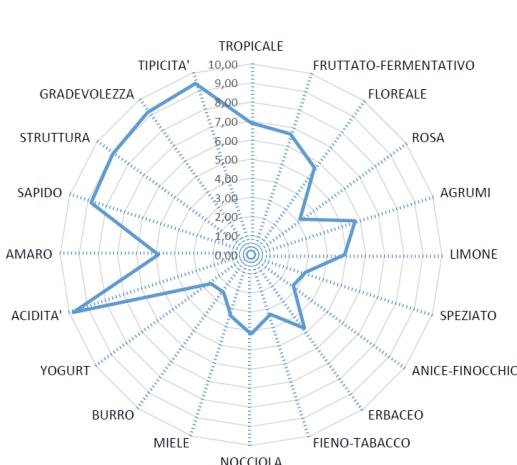
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE (**)
Fertilità basale		1,59
Fertilità reale media		1,73
Fertilità potenziale		1,93
Produzione per ceppo (Kg)		5,74
Peso medio grappolo (g)		368
Peso medio acino (g)		2,30
Peso legno potatura (g/ceppo)		1050
Indice di Ravaz		4,47

VINO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
	Grado alcolico	12,65		Zuccheri (°Babo)	18,40
	pH	3,31		pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	5,70		Acidità totale (g/l)	5,90
	Estratto netto (g/l)	19,05		Ac. Tartarico (g/l)	4,57
	Ac. Tartarico (g/l)	2,33		Ac. Malico (g/l)	1,90
	Ac. Malico (g/l)	1,20			

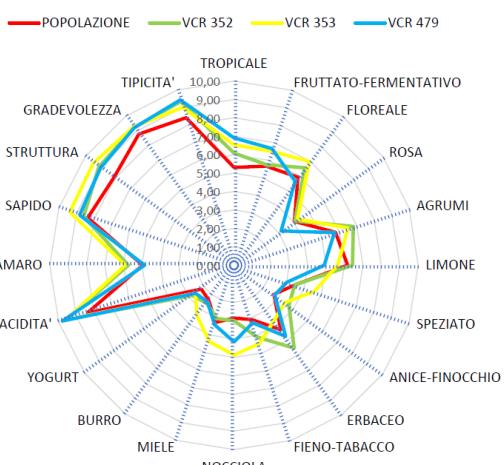
ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGAPOLETTICA

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



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