

BIANCO D'ALESSANO B.

Documento aggiornato il: 17/12/2025, 08:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura
“Basile Caramia”; CNR-IVV – Sez. di Bari c/o Dip.
Protezione Piante e Microbiologia applicata; Università
degli studi di Bari – DIBCA; Regione Puglia –
Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Locorotondo (BA)

I-CRSA - Regione
Puglia C2

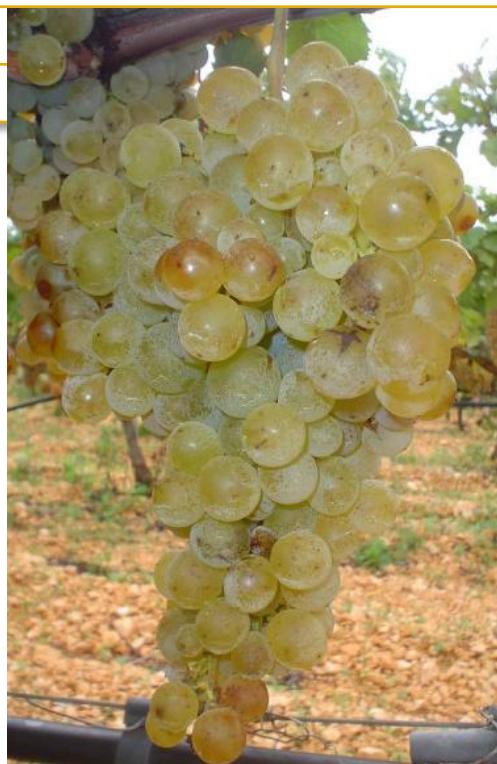
CAMPO DI OMologAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensioni più piccole
- ✓ Germogliamento leggermente più precoce
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività elevata e costante
- ✓ Acinellatura per lo più assente

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-lungo, di forma cilindrico-conica, mediamente compatto
- ❖ Acino arrotondato, con buccia consistente, di colore verde-giallo uniforme a maturazione e polpa carnosa

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

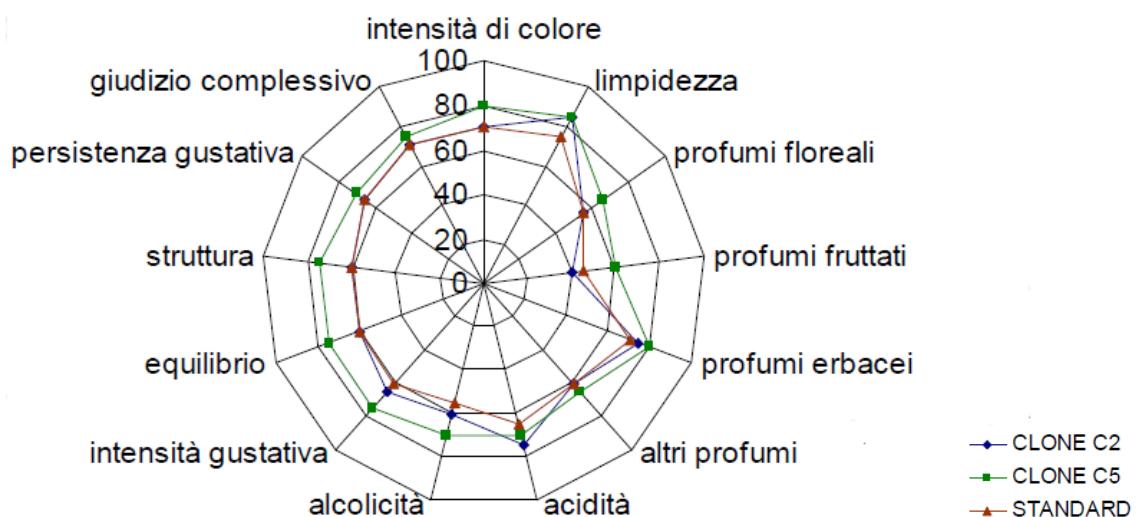
Fertilità reale	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	6,51
Numero grappoli/ceppo	18,7
Peso medio grappolo (g)	348
Peso medio acino (g)	1,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.300
Indice di Ravaz	5,0

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,07
pH	3,31	
Acidità totale (g/l)	6,22	
Ac. Tartarico (g/l)	5,41	
Ac. Malico (g/l)	2,68	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino intenso, con leggeri riflessi dorati; buona intensità olfattiva in cui prevalgono le note vegetali (erba fresca), mentre lievi sono le note fruttate e floreali (rosa, violetta). La buona alcolicità e struttura, sono accompagnate da un ottimo equilibrio ed acidità.