

# BIANCO D'ALESSANO B.

Documento aggiornato al: 16/06/2026, 07:58. CREA/SNCV ©2011-2026.



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**  
Irsina (MT)

I-CRSA - Regione  
Puglia C5

## 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

- ✓ **Grappolo** più allungato, di peso inferiore, più spargolo
- ✓ **Acino** leggermente più grosso
- ✓ Germogliamento più precoce
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Resistente alla muffa grigia e ai marciumi

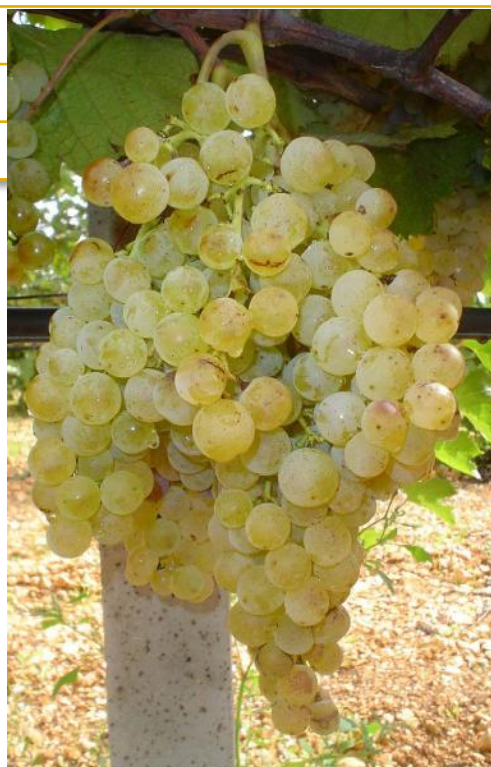
### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

### IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo allungato, di forma cilindrico-conica, spargolo
- ✎ Acino arrotondato, di colore verde-giallo uniforme a maturazione, con polpa più croccante che carnosa



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

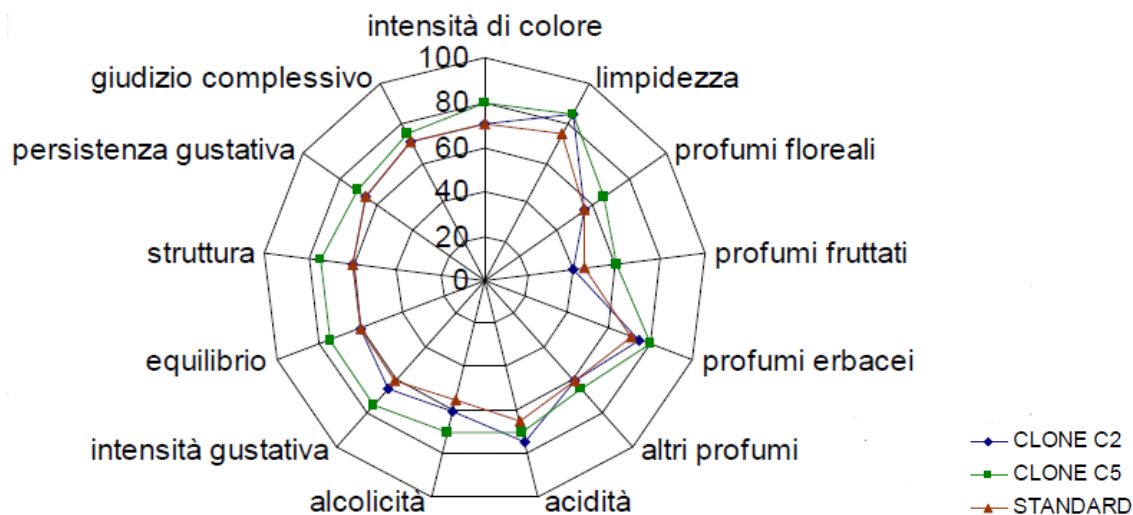
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	2,1
Produzione per ceppo (Kg)	5,17
Numero grappoli/ceppo	21,5
Peso medio grappolo (g)	238
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	4,44

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,67
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	6,06
	Ac. Tartarico (g/l)	6,82
	Ac. Malico (g/l)	2,23

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di elevata intensità olfattiva, con note erbacee spiccate accompagnate da note di frutta matura e floreale abbastanza intense. Presenta, inoltre, una elevata persistenza sia olfattiva che gustativa, una discreta acidità ed un buon equilibrio gustativo.