BIANCO D'ALESSANO B.

Documento aggiornato al: 13/09/2026, 14:25. 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
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

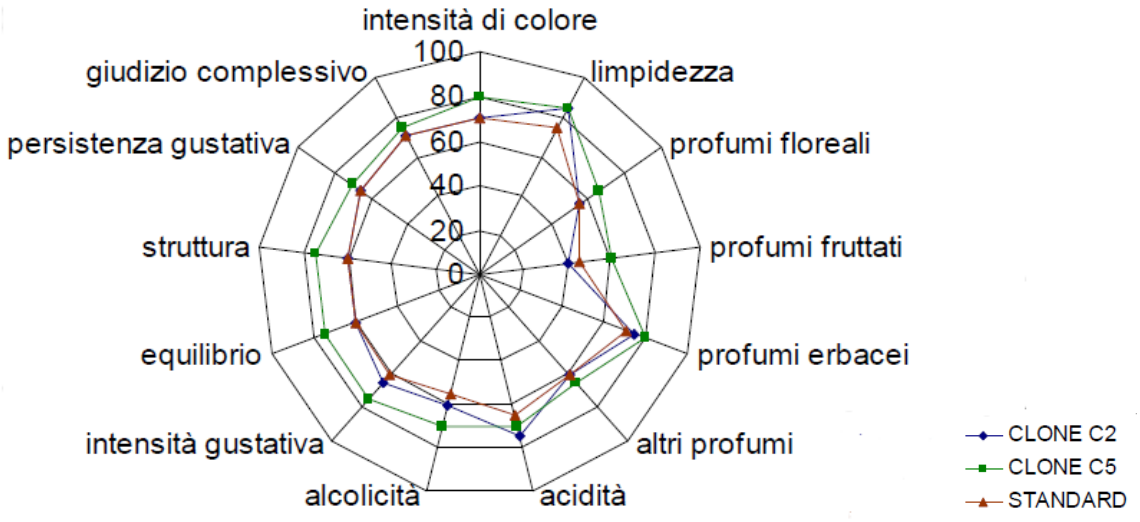
- Grappolo allungato, di forma cilindrico-conica, spargolo
- Acino arrotondato, di colore verde-giallo uniforme a maturazione, con polpa più croccante che carnosa

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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
MOSTO	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.