

BOMBINO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 07:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura; CRA-ENC Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia centrale; ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

I-ARSIAL - CRA
231

CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Ubicazione | Spresiano (TV); Tormancina (Roma) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 2005-2007 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo

✓ Fertilità

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

▣ Grappolo

▣ Acino

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,36 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,3 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 325,00 |
| Peso medio acino (g) | 2,90 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 470 |
| Indice di Ravaz | 15,5 |

PARAMETRI

ENOCHIMICI

| | | |
|-------|----------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 18,4 |
| | pH | 3,1 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,3 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,7 |
| | Ac. Malico (g/l) | 4,1 |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli; aroma di media intensità, dovuto principalmente ad aromi di origine fermentativa; sapore secco, squilibrato per eccessiva acidità.

Complessivamente un prodotto di discreta qualità, apprezzato soprattutto per l'aspetto visivo ed olfattivo. Al gusto, oltre ad una struttura un po' scarsa, è penalizzato dallo squilibrio tra l'eccessiva acidità e la scarsa struttura.