

# 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 OMOLOGAZIONE 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
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo

🍇 Acino

***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	-
Oidio	-

***CARATTERISTICHE  
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***

<b>MOSTO</b>	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.