### **BOMBINO BIANCO B.**

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 14:45. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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** 

# 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	<b>EPO</b> CA
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

	<b>P</b> ARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	18,4
9	рН	3,1
MOST	Acidità totale (g/l)	7,3
M	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.

