

# BOMBINO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 01:56. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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 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 CLONE****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.