

BOMBINO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 18/04/2026, 11:13. 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

<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 PRODUTTIVE	CLONE
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	CLONE
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.