

# BOMBINO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 08:43. CREA/SNCV ©2011-2024.



Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura  
“Basile Caramia”; CNR-IVV – Sez. di Bari c/o Dip.  
Protezione Piante e Microbiologia applicata; Università  
degli studi di Bari – DIBCA; Regione Puglia –  
Assessorato Agricoltura

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

San Severo (FG)

I- CRSA - Regione  
Puglia C191

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio-elevato
- ✓ Leggermente più tardivo nella fase di maturazione
- ✓ Acinellatura per lo più assente

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-lungo, di forma cilindrico-conica, mediamente compatto, per lo più alato
- ✎ Acino sferoidale, di colore verde-giallo uniforme a maturazione, con polpa carnosa e buccia consistente



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

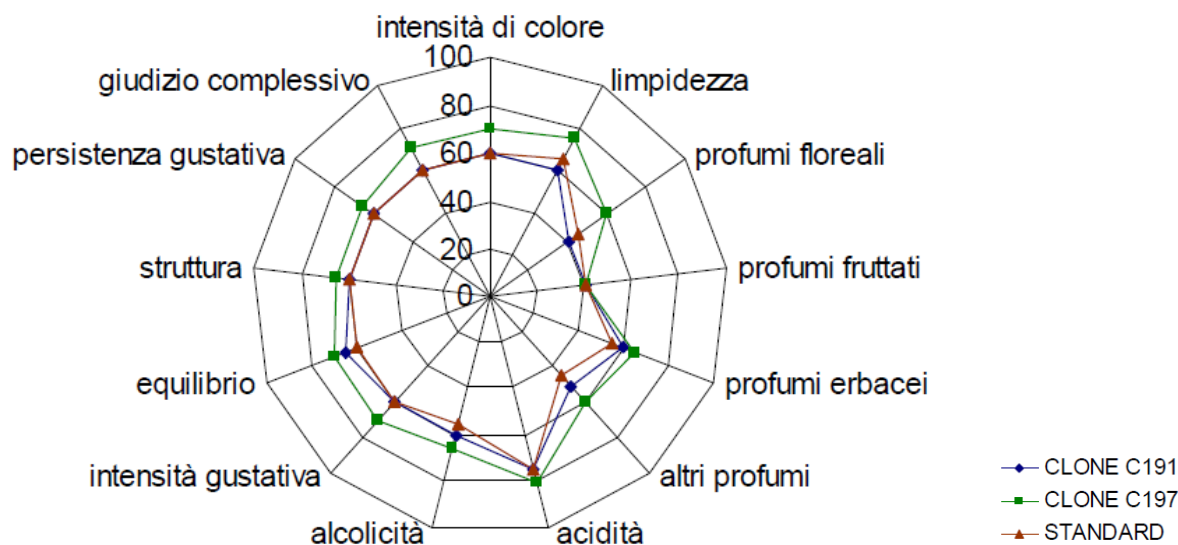
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	5,97
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	398,5
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.300
Indice di Ravaz	4,6

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,97
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	8,09
	Ac. Tartarico (g/l)	7,15
	Ac. Malico (g/l)	1,54

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini. Di buona intensità olfattiva, caratterizzato da note vegetali erbacee, mentre scarse sono quelle floreali e fruttate. Al gusto è secco e presenta discreta struttura e spiccata acidità, per cui si presta per la produzione di base spumante, nonché vini freschi e profumati.