### **BOMBINO BIANCO B.**

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



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)

# [- 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

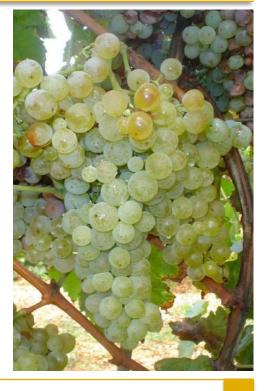
#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

#### IL GRAPPOLO

- Magnetico 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



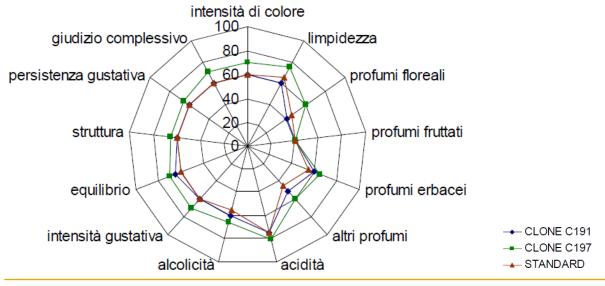
## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	18,97
9	рН	3,34
MOSTC	Acidità totale (g/l)	8,09
M	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.

