

# BOMBINO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 08:36. 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 C197

## 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** più allungato, di peso medio superiore e leggermente più spargolo
- ✓ **Acino** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Precocità delle fasi di germogliamento, fioritura ed invaiatura

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo allungato, di forma cilindrico-conica, mediamente compatto
- ✿ Acino arrotondato, di colore verde-giallo uniforme a maturazione, con polpa più croccante che carnosa



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

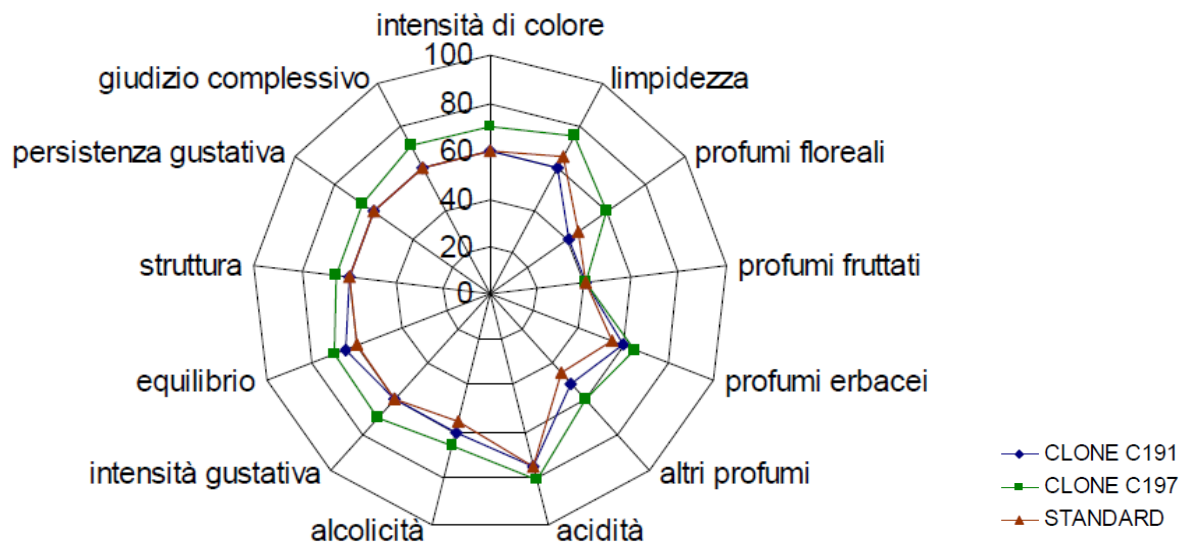
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,85
Produzione per ceppo (Kg)	5,57
Numero grappoli/ceppo	14,8
Peso medio grappolo (g)	376,4
Peso medio acino (g)	2,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.200
Indice di Ravaz	4,64

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,15
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	6,69
	Ac. Malico (g/l)	2,12

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini. Di buona acidità ed intensità aromatica; caratterizzato da note vegetali erbacee, mentre scarse sono quelle floreali e fruttate. Buona la persistenza gustativa e la struttura. Nel complesso, si ottengono vini secchi, aciduli, armonici ed equilibrati.