

# CARRICANTE B.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 08:38. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Santa Maria di Licodia (CT)

I-Regione Sicilia 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | C/da Biesina, Marsala (TP)           |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4630                                 |
| Periodo di osservazione        | 2007-2009                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più spargolo e di peso leggermente inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino superiore ed acidità totale del mosto più alta
- ✓ Scarsa tolleranza alle principali malattie crittogamiche

## FASE

## EPOCA

### FENOLOGICA

|                |               |
|----------------|---------------|
| Germogliamento | Medio-precoce |
| Fioritura      | -             |
| Invaiaura      | -             |
| Maturazione    | Medio-tardiva |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-conico, mediamente spargolo, semplice o alato; peduncolo visibile, legnoso
- ✿ Acino medio, sub-ellissoidale, regolare; buccia di colore verde-giallognolo che sfuma nel verde-biancastro, poco pruinoso; ombelico persistente prominente



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

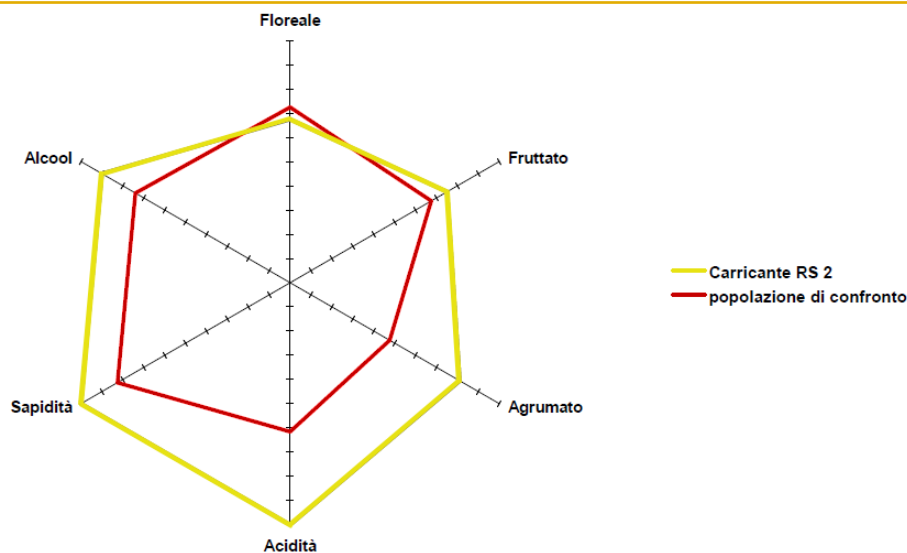
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale (*)           | 2,25   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,35   |
| Numero grappoli/ceppo         | 14,2   |
| Peso medio grappolo (g)       | 236,33 |
| Peso medio acino (g)          | 2,20   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -      |
| Indice di Ravaz               | -      |

## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

|       |                      |       |
|-------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)     | 21,30 |
|       | pH                   | 3,25  |
|       | Acidità totale (g/l) | 6,93  |
|       | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|       | Ac. Malico (g/l)     | -     |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino con un buon livello aromatico, dove prevalgono le note fruttate ed agrumate; di buon equilibrio acidico e con una spiccata sapidità.

(\*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento