CARRICANTE B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
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 pruinosa; ombelico persistente prominente

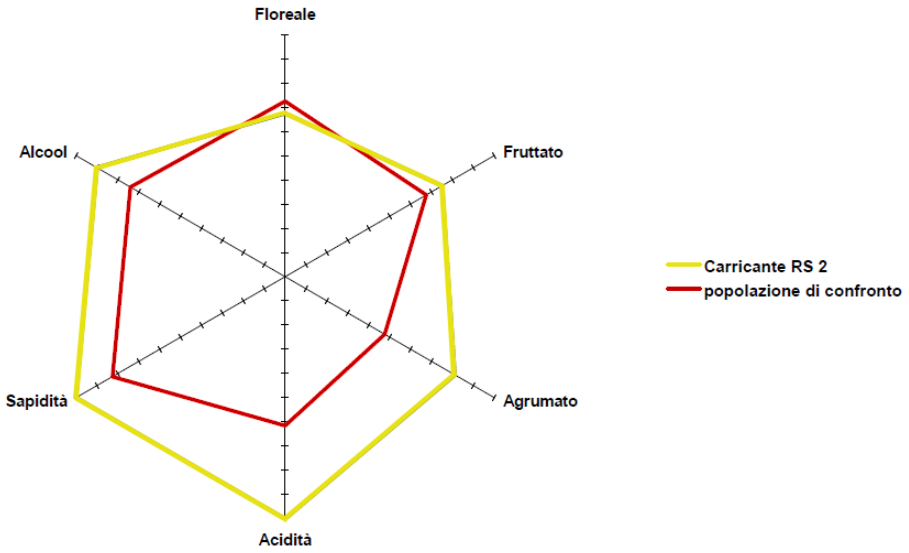


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

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