

# CARRICANTE B.

Documento aggiornato al: 04/12/2024, 08:58. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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	-

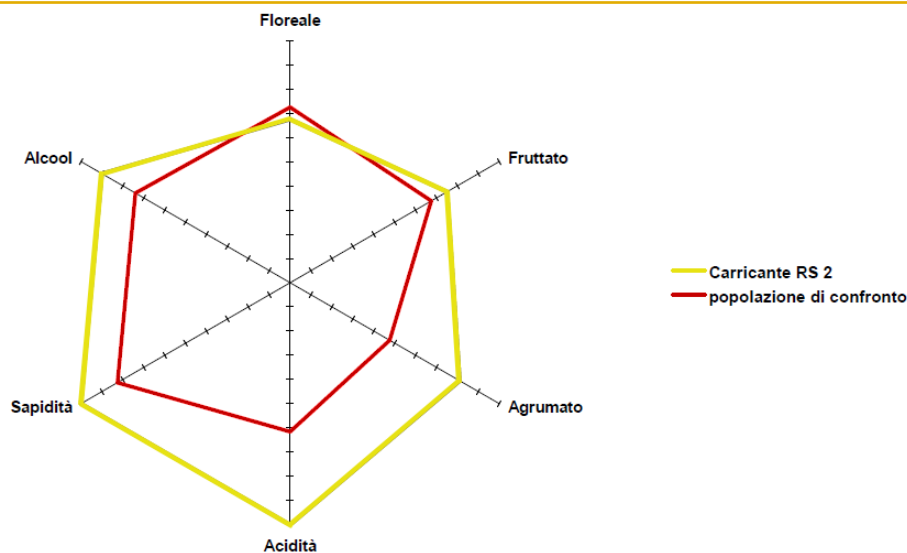
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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