CATARRATTO BIANCO COMUNE B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:26. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Marsala e Mazara del Vallo (TP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione San Sepolcro (AR)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3571

Periodo di osservazione 2000-2002

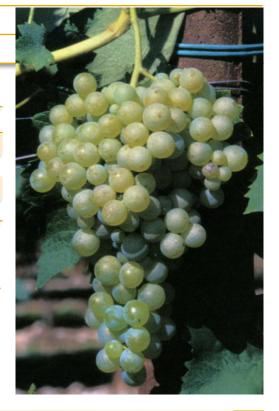
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Acino di dimensioni superiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità sia basale che reale media
- ✓ Produttività leggermente inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, tronco-piramidale, semicompatto, munito di robuste ali
- Acino più che medio, a buccia consistente, di colore giallo con riflessi dorati





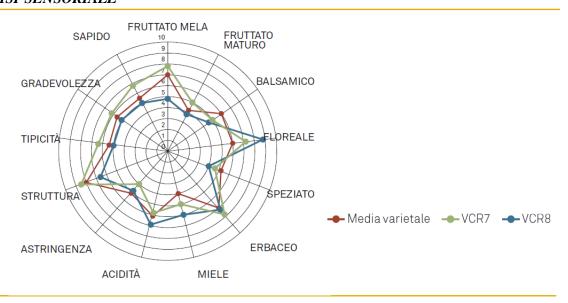
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	1,33

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,54
Numero grappoli/ceppo	13,27
Peso medio grappolo (g)	342
Peso medio acino (g)	3,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	5,04

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,70
9	рН	2,95
MOSTO	Acidità totale (g/l)	10,23
X	Ac. Tartarico (g/l)	7,26
	Ac. Malico (g/l)	4,21

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino carico, profumi fruttati intensi, sapore leggermente erbaceo, vivace. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di armonia ed intensità.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001

