

# CATARRATTO BIANCO COMUNE B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:26. 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

Sciacca (AG)

I-Regione Sicilia  
60

## 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 di peso medio significativamente inferiore
- ✓ Acino leggermente più grande
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Contenuto acidico e zuccherino superiore

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	I decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo cilindrico o conico, di media lunghezza, da semicompatto a compatto, talvolta spargolo, semplice o spesso con presenza di 1-3 ali
- ▣ Acino medio, di forma arrotondata tendente all'ellittico; buccia spessa, pruinosa, di colore giallo-dorato

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE *CLONE*

### CRITTOGAMICHE (\*)

Botrite	-
Oidio	-

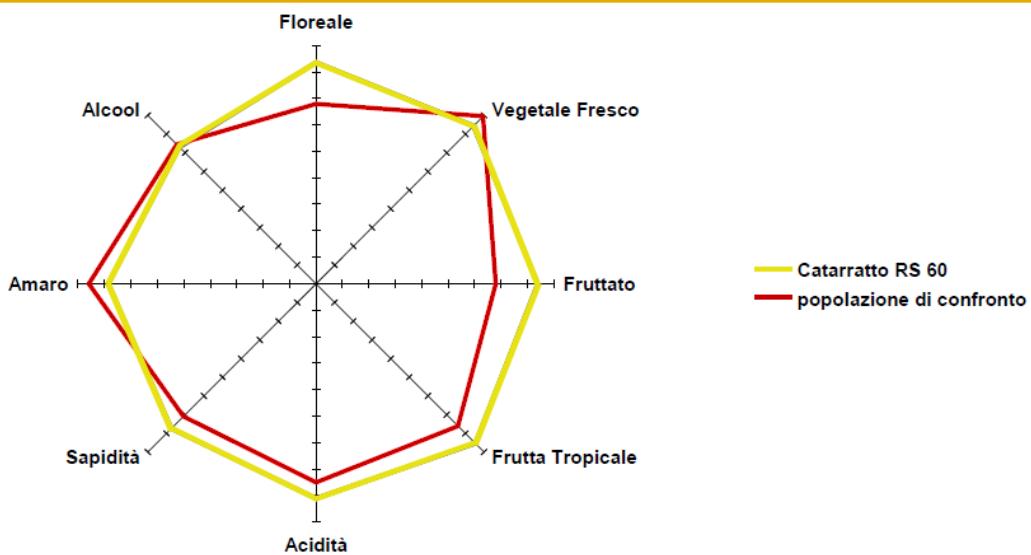
## *CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE*

Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	3,74
Numero grappoli/ceppo	13,7
Peso medio grappolo (g)	270,33
Peso medio acino (g)	1,91
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

## *PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI*

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,53
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,67
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ha fornito un vino con una buona gradazione alcolica, di corpo e con un buon tenore acidico. Rispetto alla popolazione di confronto, al naso risulta complesso con spiccate note floreali ed esotiche; in bocca è morbido, equilibrato, con una buona sapidità.

(\*) Buona tolleranza all'oidio, alla botrite ed alla peronospora.