

CATARRATTO BIANCO COMUNE B.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:36. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiaura	-
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	-

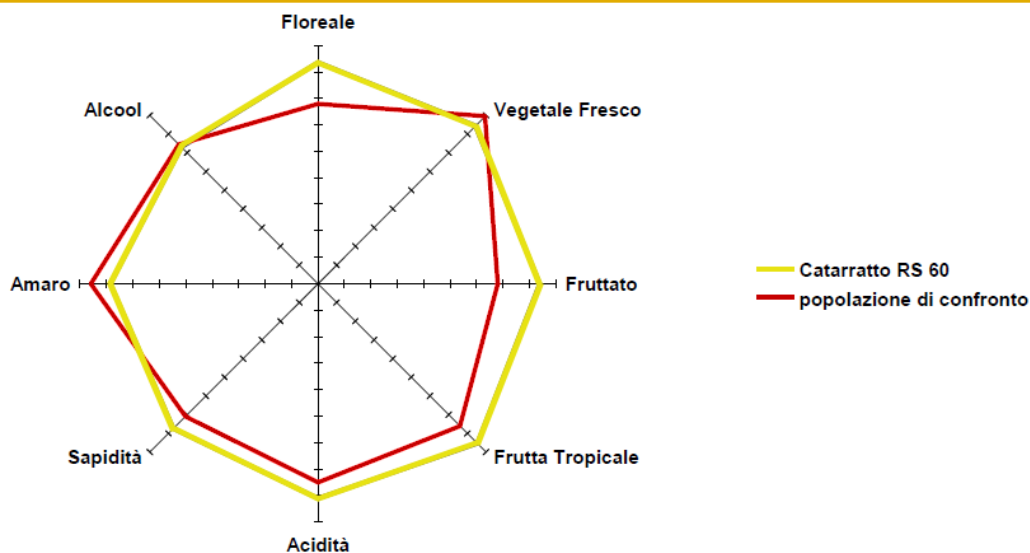
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 ENOCHIMICI CLONE

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 acido. 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.