

CATARRATTO BIANCO COMUNE B.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:06. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cos tutore

Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo (PA)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Alcamo (TP)

I-VFP 31

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monreale (PA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2747
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria ridotta
- ✓ Produttività medio-alta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo - II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Maggio
Invaiaura	II-III decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo mediamente lungo, di forma cilindrico-conica talvolta tendente al piramidale, con 1-2 ali, mediamente compatto, con peduncolo corto
- ✿ Acino corto, sferoidale, con buccia di colore verde-giallo e dorato o ambrato nella parte esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

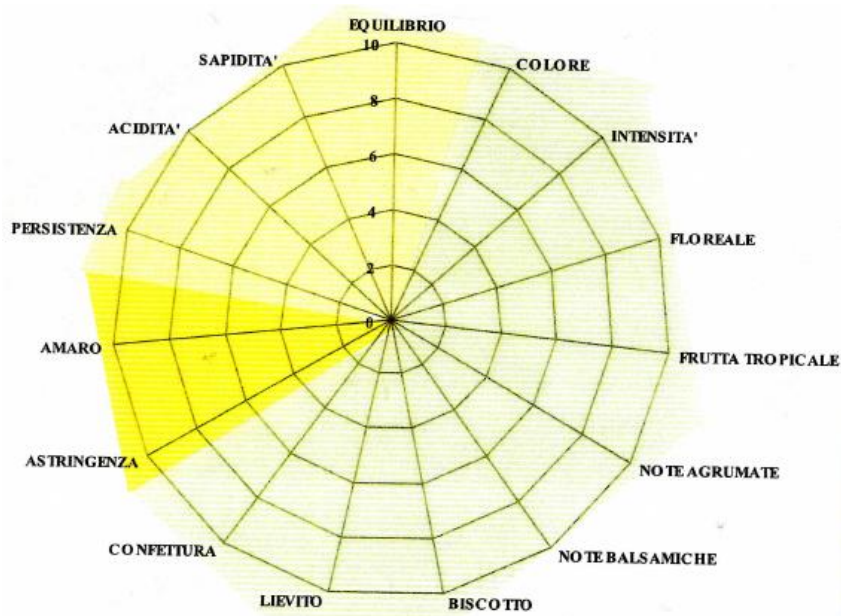
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE **CLONE**

Fertilità reale	1,33 (*)
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	10,8
Peso medio grappolo (g)	285
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	630
Indice di Ravaz	4,86

PARAMETRI
ENOCHIMICI **CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,55
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,27
	Ac. Tartarico (g/l)	4,36
	Ac. Malico (g/l)	1,17

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al triennio 2005-2007

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino di colore giallo con riflessi verdognoli, a seconda del tipo di vinificazione, presenta una grande variabilità del profilo aromatico, che va dal floreale agli agrumi, alla confettura, ai sentori di biscotto e lievito, fino a sorprendere con note balsamiche; in bocca risulta fresco, accattivante e di grande piacevolezza.

Molto fine ed elegante, denota una grande bevibilità mantenendo sempre un'acidità spiccata ed una buona persistenza; talvolta l'equilibrio gustativo può risultare anche astringente ed amarognolo.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il Catarratto Comune è resistente alla siccità ed è tra i vitigni più diffusi in Sicilia.