CODA DI VOLPE BIANCA B.

Documento aggiornato al: 01/11/2026, 23:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 133 dell' 11/06/2018.

Origine
Comune di Pietra di Fusi - Avellino

I-VCR 354

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr.Del Vecchio Pasquale Guardia Sanframondi - Benevento.
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot (con 8 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m.; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Ottima
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Buona e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	II decade di Agosto
Vendemmia	III decade Settembre (2010) II decade Ottobre (2011)



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, allungato, semicompatto, spesso dotato di due ali sviluppate.
- Acino medio, ovoide, con buccia mediamente consistente, di colore giallo-dorato con riflessi ambrati.

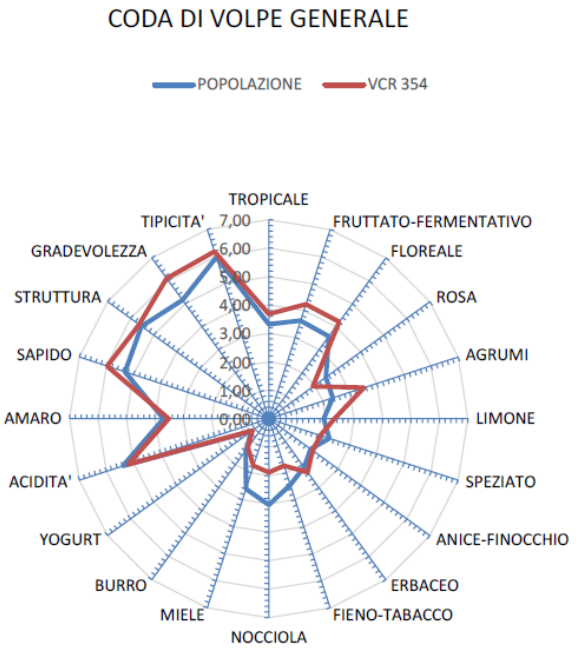
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,67
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità basale	1,21
Fertilità reale	1,20
Fertilità potenziale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	2,43
Peso medio grappolo (g)	256
Peso medio acino (g)	2,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	742
Indice di Ravaz	3,27

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	18,83
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	5,17
	Acido tartarico (g/l)	4,44
	Acido malico (g/l)	1,34
VINO (**)	Grado alcolico	12,58
	Acidità totale (g/l)	5,08
	pH	3,43
	Estratto netto (g/l)	19,76

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con intensi profumi floreali freschi che richiamano note agrumate, accompagnate da leggeri sentori speziati. In bocca si denota l'ottimo equilibrio gustativo, minerale e persistente, di buon corpo, si addice alla vinificazione per vini fermi in purezza ma anche in taglio con altri vitigni per ottenere vini anche importanti.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione
(**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011