# FALANGHINA B.

Documento aggiornato al: 30/10/2025, 17:40. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS; Vivai cooperativi di Padergnone; Vivaio Enotria s.s.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 93 del 22/04/2009

#### **Origine**

Monte Sarchio (BN)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Salvatore Telesino (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5435
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni e peso inferiori
- ✓ **Acino** di dimensione e peso inferiore
- ✓ Buona vigoria

FASE FENOLOGICA	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

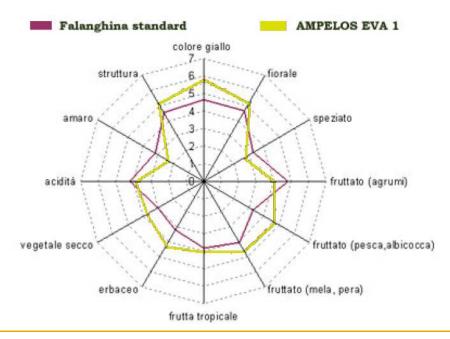
- Grappolo conico-piramidale, a volte con un'ala mediamente compatto; peduncolo corto e poco visibile
- Acino medio, ellittico-corto, verde giallastro, con buccia pruinosa, spessa e consistente



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,4
Peso medio grappolo (g)	153
Peso medio acino (g)	1,6

Parametri enochimici		CLONE	
		2004	2005
	Zuccheri (° Brix)	21,3	21,7
9	рН	3,01	3,04
O pl	Acidità totale (g/l)	9,88	9,51
M	Ac. Tartarico (g/l)	6,21	5,03
	Ac. Malico (g/l)	3,16	4,00
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	304	301

#### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo di alta intensità, con riflessi giallognoli/verdognoli. Profilo olfattivo molto intenso, fine dove spiccano note fiorali e fruttate, in particolare pomacee e drupacee. Anche al gusto il vino è risultato di buona qualità, con acidità non troppo elevata, non amaro, equilibrato, ben strutturato.

In conclusione il clone è migliorativo dal punto di vista enologico.

