

# FALANGHINA B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 16:49. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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)

I-AMPELOS  
EVA 1

## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

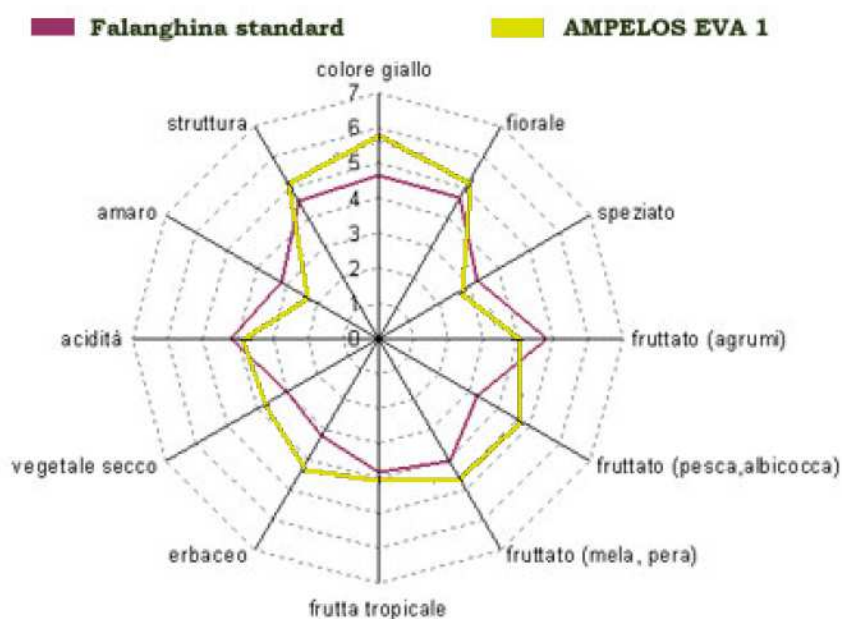
- ✚ Grappolo conico-piramidale, a volte con un'ala mediamente compatto; peduncolo corto e poco visibile
- ✚ Acino medio, ellittico-corto, verde giallastro, con buccia pruinosa, spessa e consistente



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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>	
		<b>2004</b>	<b>2005</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,3	21,7
	pH	3,01	3,04
	Acidità totale (g/l)	9,88	9,51
	Ac. Tartarico (g/l)	6,21	5,03
	Ac. Malico (g/l)	3,16	4,00
<b>VINO</b>	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.