

# FALANGHINA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 08:55. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuitore**

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 16 del 21/01/2016

## **Origine**

Guardia Sanframondi (BN)

I - Falanghina  
Vitis 17

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Ponte (BN)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	3086
Periodo di osservazione	2006-2008

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Fertilità significativamente inferiore
- ✓ Buona tolleranza alla peronospora, più sensibile ad oidio e marciumi
- ✓ Produttività inferiore

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
------------------------	--------------

Germogliamento	Precoce
----------------	---------

Fioritura	Media
-----------	-------

Invaiaura	Media
-----------	-------

Maturazione	Tardiva
-------------	---------

## **IL GRAPPOLO**

- ✎ Grappolo medio-grande, conico, tendente al compatto, più raramente spargolo, frequente la presenza di un'ala di media grandezza, con peduncolo corto e poco visibile
- ✎ Acino medio, leggermente ovoidale, regolare; buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore verde se all'ombra e giallo quando esposta al sole; polpa croccante



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

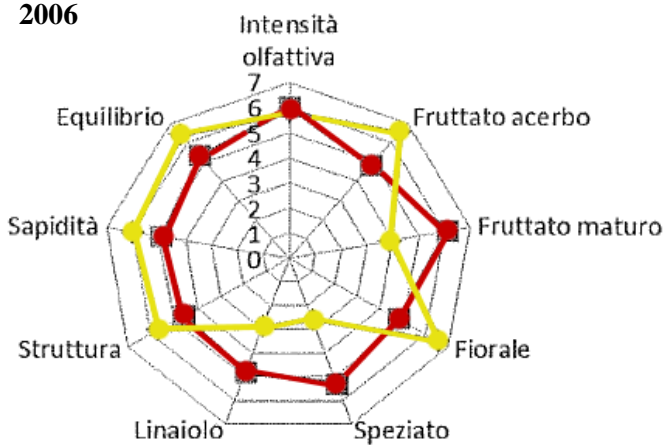
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,89
Numero grappoli/ceppo	19,3
Peso medio grappolo (g)	255
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

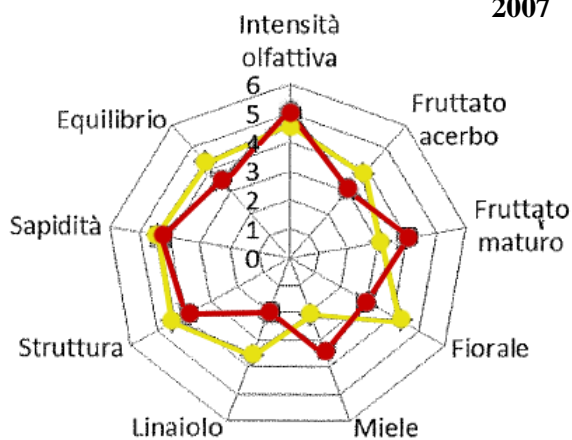
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,8
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	4,3
	Ac. Malico (g/l)	3,1

**ANALISI SENSORIALE**

2006



2007



— Falanghina Vitis 17  
— Media di popolazione

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino con evidenti sentori di fruttato verde e di florale, inferiori le note mature. Buona la struttura e la componente acida a conferire maggiore gradevolezza ed equilibrio.

Nel 2007, annata decisamente più calda, il clone conferma le sue performance presentando una media intensità olfattiva e descrittori aromatici più verdi ed eleganti. Nonostante gli elevati livelli di maturazione, il vino non evolve verso sentori di stramaturato e di confetture, bensì conserva una buona finezza al naso ed un'ottima bevibilità da vino bianco fermo.