FALANGHINA B.

Documento aggiornato al: 30/10/2025, 17:41. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine Ortanova (Fg) CRSFA – Regione Puglia E412

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Locorotondo

Forma di allevamento Controspalliera con

potatura a guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 35

3500

Periodo di osservazione

2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente superiore allo standard
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza a marciumi

IL GRAPPOLO

Grappolo

Medio-grande, cilindrico-conico, di media compattezza.

Acino

Ellissoidale, di colore verde-biancastro. Buccia pruinosa di medio spessore, consistente. Polpa mediamente croccante, succosa.



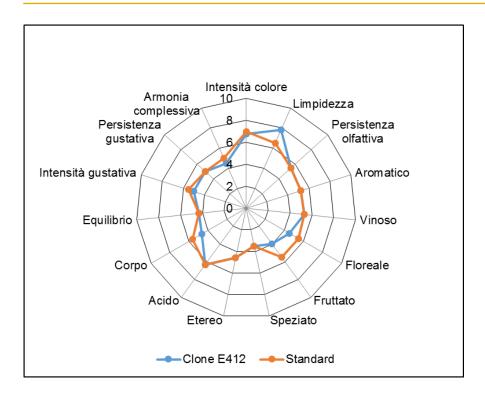
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,1
Produzione per ceppo (Kg)	5,09
Numero grappoli/ceppo	9,00
Peso medio grappolo (g)	565,96
Peso medio acino (g)	1,17
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,30
Indice di Ravaz	3,92

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	24,35
2	рН	3,26
MOST	Acidità totale (g/l)	8,93
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,27
	Ac. Malico (g/l)	3,39

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino molto intenso, discreta aromaticità, prevalgono note delicate di floreale e fruttato di frutti a pasta gialla. Nel complesso il vino è elegante con buon equilibrio, buona acidità, persistenza e intensità gustativa.

