

# FALANGHINA B.

Documento aggiornato al: 28/06/2026, 12:16. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)	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.

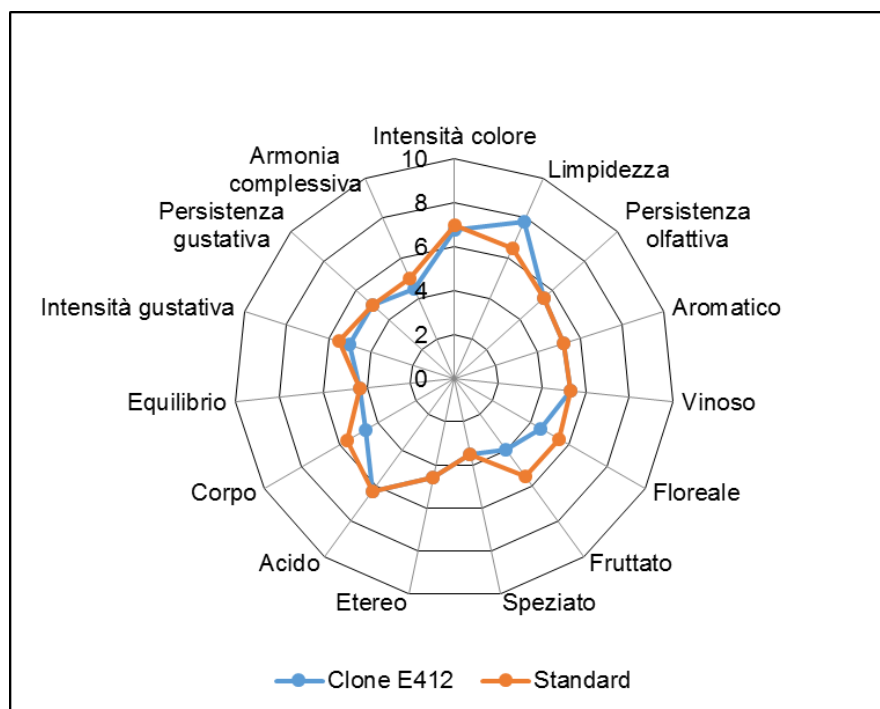
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	24,35
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	8,93
	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.