

FALANGHINA B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 16:55. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosututore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

I-VCR 274

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelvenere (BN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: dimensioni medie e forma conico-cilindrica, talvolta con un'ala come un piccolo grappolo, mediamente compatto
- ✿ Acino: leggermente ovoidi, con buccia color giallo paglierino e sfumature verdognole, pruinose.



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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,78
Oidio	0,66

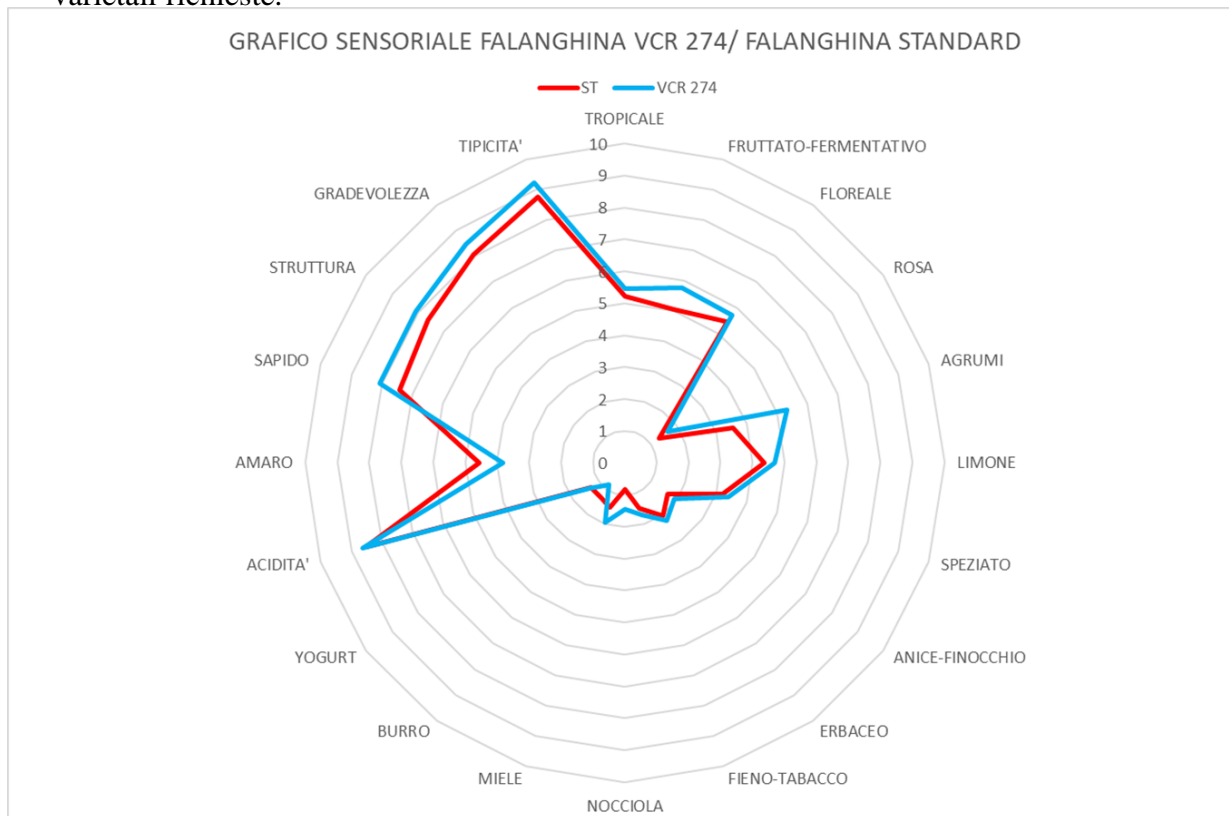
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	4,53
Numero grappoli/ceppo	11,9
Peso medio grappolo (g)	382
Peso medio acino (g)	2,04
Peso legno potatura (g/ceppo)	1001
Indice di Ravaz	4,9

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,91
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,33
	Ac. Tartarico (g/l)	5,55
	Ac. Malico (g/l)	1,37

* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17

ANALISI SENSORIALE

Il biotipo analizzato dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dotato di un grado alcolico superiore alla media. Al naso è caratterizzato da spiccati profumi di agrumi e frutti maturi, delicate note floreali e sentori speziati; al palato è marcatamente sapido e strutturato. Nel complesso risulta molto gradevole e soddisfa a pieno le tipicità varietali richieste.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il biotipo grazie alla notevole acidità, sapidità e ai profumi caratteristici molto accentuati, si presta all'ottenimento di vini di elevata qualità, anche da medio-lungo affinamento, e di vini dolci passiti.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

La Falanghina si adatta a diversi tipi di terreno e predilige un clima caldo ed asciutto; per ottenere un prodotto di qualità superiore sono preferibili terreni collinari ben esposti.