

# FALANGHINA B.

Documento aggiornato al: 02/04/2025, 02:29. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **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 ovoidale, con buccia color giallo paglierino e sfumature verdognole, pruinose.



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

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

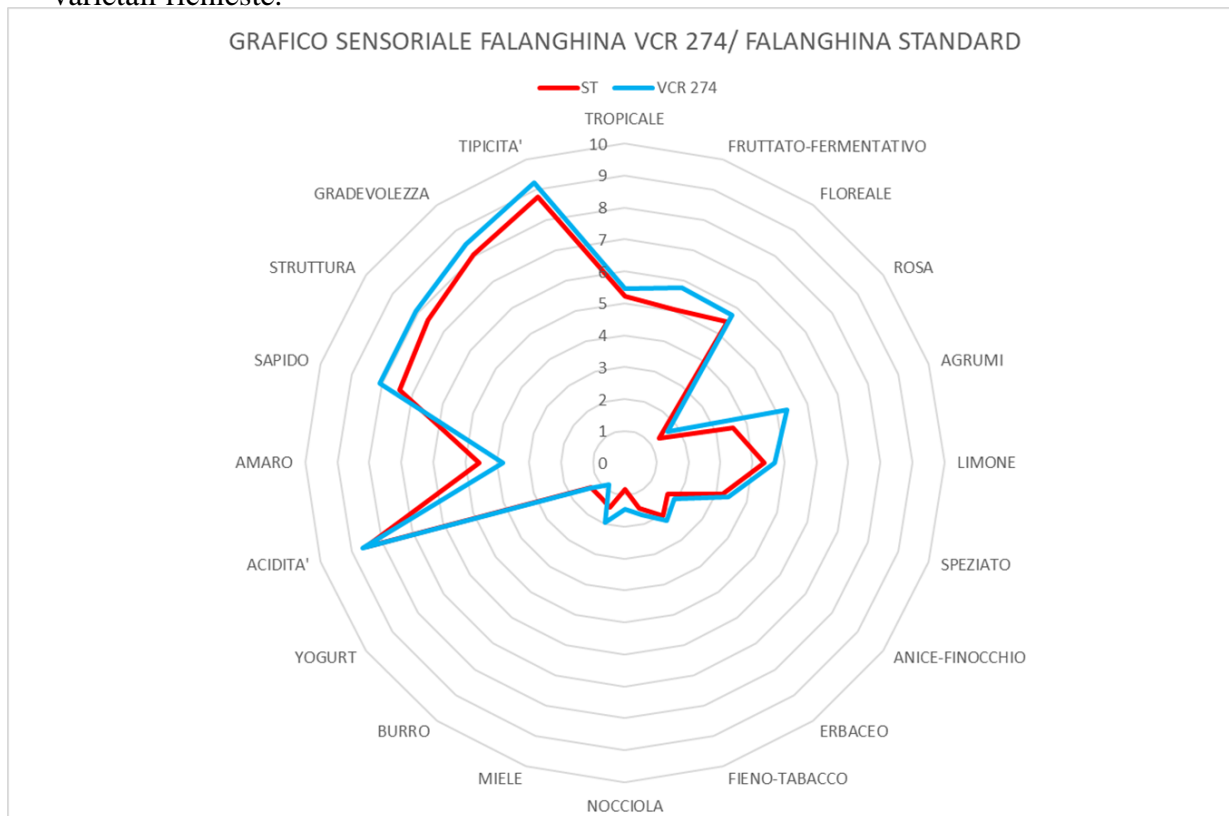
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	4,53
Numero grappoli/ceppo	11,9
Peso medio grappolo (g)	382
Peso medio acino (g)	2,04
Peso legno potatura (g/ceppo)	1001
Indice di Ravaz	4,9

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	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.