

FALANGHINA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuttitore

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 276

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: superiore alla media



IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo: peso elevato, di forma conico-cilindrica, mediamente compatto e talvolta alato
- ❖ Acino: medio-piccolo, presenta forma ovoidale e buccia giallo-verde, ricoperta di abbondante pruina

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

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,78
Oidio	0,66

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	4,84
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	420
Peso medio acino (g)	1,76
Peso legno potatura (g/ceppo)	1096
Indice di Ravaz	4,9

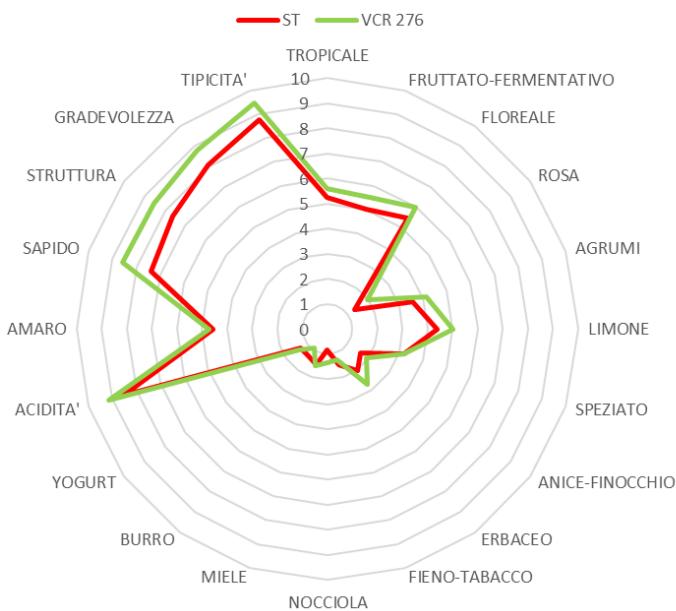
MOSTO*	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	22,75
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	5,81
	Ac. Malico (g/l)	1,73

* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17

ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto da questo biotipo è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; il grado alcolico risulta soddisfacente, con valori allineati a quelli della varietà. Al naso si distinguono intensi profumi di frutti maturi e di agrumi (arancia, limone, bergamotto), resi più dolci da lievi note di fiori bianchi; più delicate, ma ugualmente percepibili, le spezie. Al palato, sapidità e struttura sono ottime e la sensazione di pienezza gustativa viene prolungata da una spicata acidità che lascia in bocca una piacevole freschezza.

GRAFICO SENSORIALE FALANGHINA VCR 276/ FALANGHINA STANDARD



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il biotipo, grazie alla buona versatilità, risulta adatto sia alla spumantizzazione che alla produzione di vini più complessi, ottenuti con un periodo di medio affinamento.

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.