

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



Cositutore

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



<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

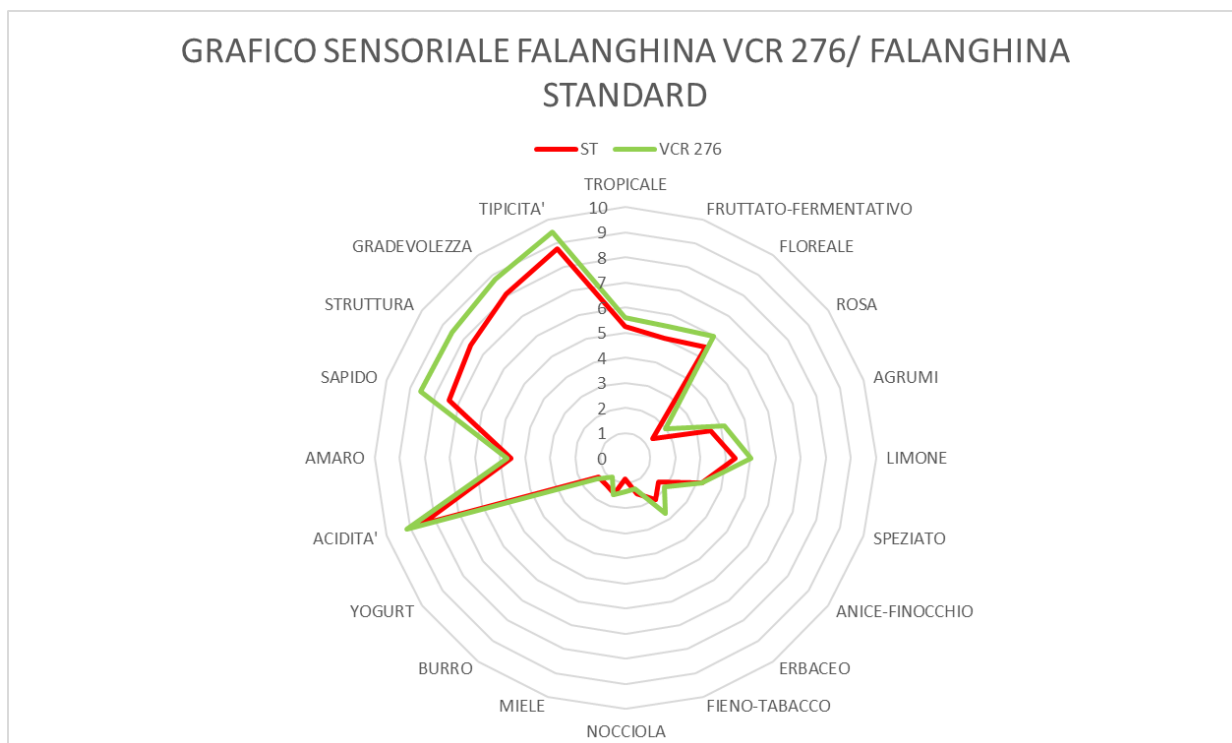
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	4,84
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	420
Peso medio acino (g)	1,76
Peso legno potatura (g/ceppo)	1096
Indice di Ravaz	4,9

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	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 spiccata acidità che lascia in bocca una piacevole freschezza.



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.