FIANO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-UNIMI-VITIS FIA VV 21



Costitutore
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano; Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Cesinali (AV)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Telese (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3086
Periodo di osservazione	2004-2006

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore

✓ Sensibilità alla peronospora e particolarmente sensibile all'oidio, soprattutto nel periodo di fioritura

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

Il Grappolo

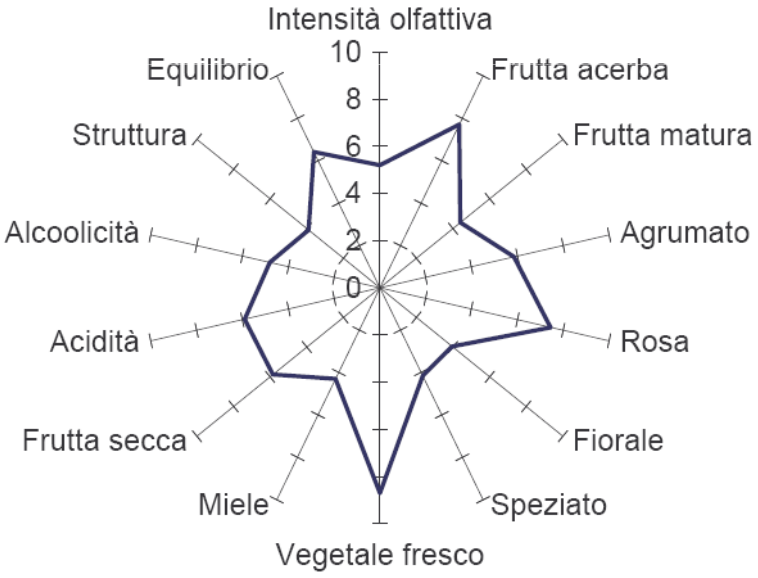
- Grappolo medio, mediamente serrato, piramidale con un'ala ben sviluppata; peduncolo visibile erbaceo o semilegnoso, grosso; pedicelli verdi di media grandezza; cercine evidente, verde bruno; pennello corto, verde
- Acino medio, ellissoidale; buccia pruinosa, di color giallo dorato con sfumature ambracee nella parte rivolta verso il sole, di consistenza coriacea



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,73
Produzione per ceppo (Kg)	3,74
Numero grappoli/ceppo	27,8
Peso medio grappolo (g)	170,1
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,9
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l)	4,56
	Ac. Tartarico (g/l)	4,19
	Ac. Malico (g/l)	2,23

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino caratterizzato al naso da note vegetali accompagnate da rosa e frutta acerba. In bocca risulta di discreta struttura e media acidità. Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di pronta beva e di vini atti ad un medio invecchiamento.