FIANO B.

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

I-UNIMI-VITIS FIA VV 29



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
Guardia Sanframondi (BN)

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

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

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



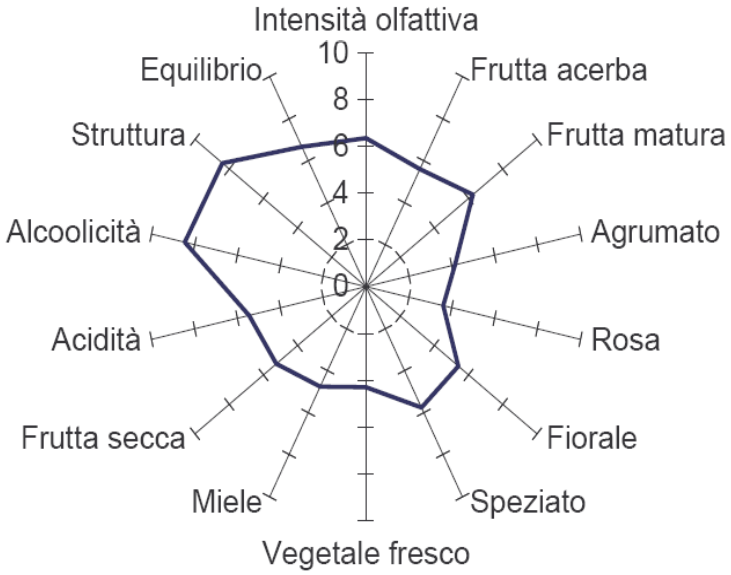
Il Grappolo

- Grappolo piccolo, leggermente spargolo, piramidale, alato; peduncolo visibile erbaceo o semilegnoso, grosso; pedicelli verdi di media grandezza; cercine evidente, verde bruno; pennello corto, verde
- Acino medio, ellissoidale; ombelico persistente; buccia pruinosa, di color giallo dorato con sfumature ambracee nella parte rivolta verso il sole, di consistenza coriacea

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,80
Produzione per ceppo (Kg)	3,78
Numero grappoli/ceppo	24,6
Peso medio grappolo (g)	153,6
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	4,64
	Ac. Tartarico (g/l)	3,85
	Ac. Malico (g/l)	2,12

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino caratterizzato al naso da note di frutta matura, accompagnate da note floreali e speziate. In bocca risulta molto strutturato ed alcolico con un buon equilibrio.
Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini importanti anche con apporto di legno, ma pure di vini giovani, molto profumati, con una buona struttura.