

FIANO B.

Documento aggiornato al: 23/12/2025, 19:00. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine

Avellino

CRSFA – Regione
Puglia B19

CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione leggermente inferiore
- ✓ Buona la resistenza a marciumi

IL GRAPPOLO

Grappolo

Piccolo o medio, spargolo, conico, con ali ben sviluppate.

Acino

Piccolo, forma ellissoide stretta, sezione trasversale regolare; buccia poco pruinosa, di color giallo dorato con sfumature ambrate nella parte rivolta verso il sole, di consistenza coriacea; succo incolore e dolce; polpa leggermente croccante.



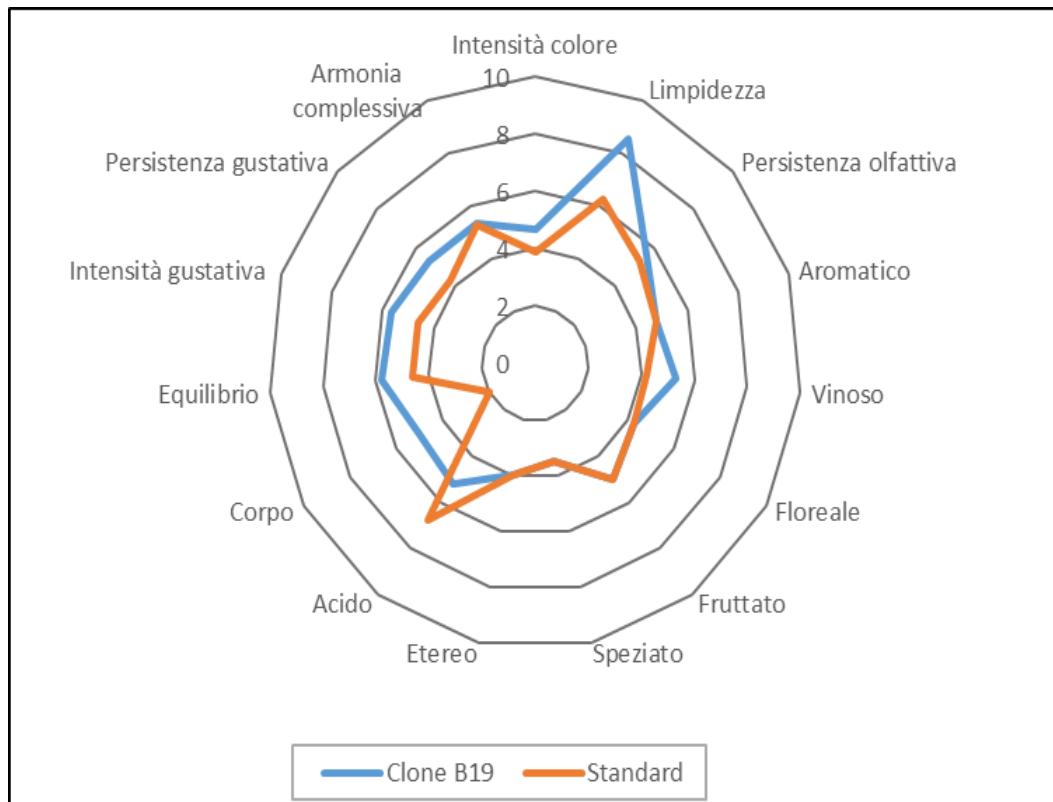
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	1,92
Numero grappoli/ceppo	9,00
Peso medio grappolo (g)	214
Peso medio acino (g)	1,00
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,13
Indice di Ravaz	1,69

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (° Brix)	23,42
pH	3,36
Acidità totale (g/l)	4,91
Ac. Tartarico (g/l)	5,94
Ac. Malico (g/l)	0,94

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino molto intenso, discreta aromaticità, prevalgono note delicate di floreale e fruttato di frutti a pasta gialla. Nel complesso il vino è elegante con buon equilibrio, buona acidità, persistenza e intensità gustativa.