FIANO B.

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



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

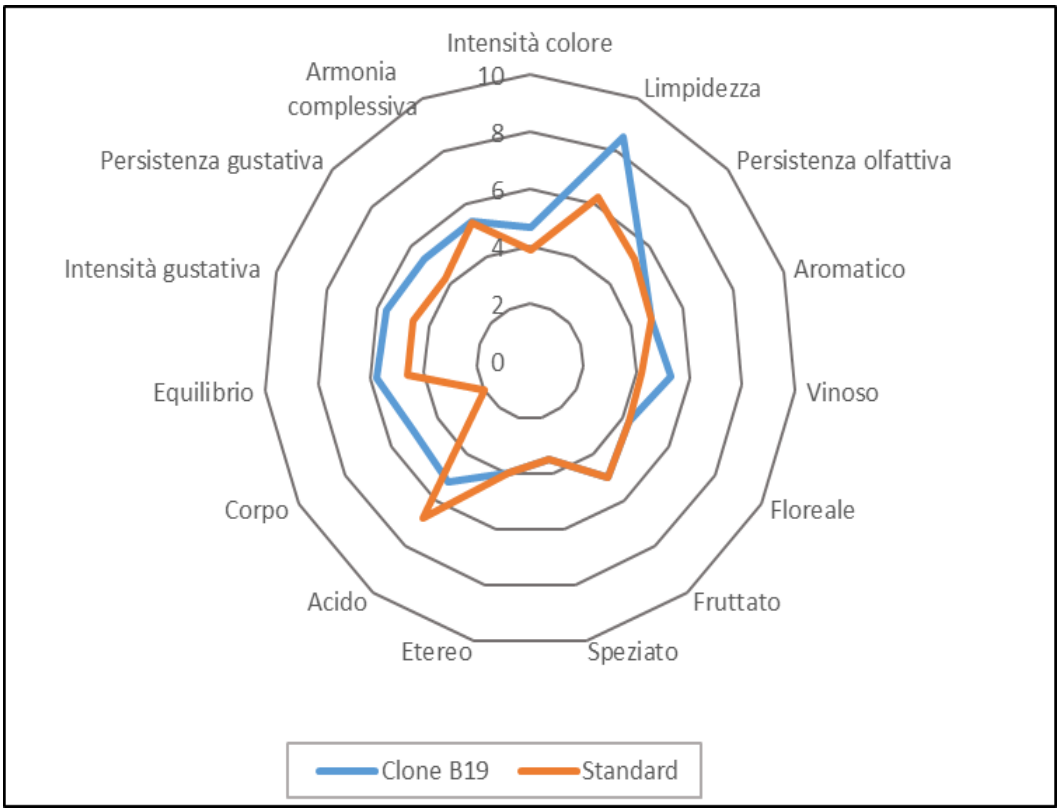
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

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*
MOSTO	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.