

# FRANCAVIDDA B.

Documento aggiornato al: 29/11/2023, 13:31. CREA/SNCV ©2011-2023.



## **Cosuitore**

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura  
“Basile Caramia”; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università  
degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia –  
Assessorato Agricoltura

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## **Origine**

Francavilla Fontana (BR)

I-CRSA - Regione  
Puglia C134

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Fertilità delle gemme basali leggermente più bassa (consigliabili le potature corte)
- ✓ Acinellatura per lo più assente
- ✓ Produttività leggermente superiore

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-grande, conico, medio-lungo, spesso con due ali, tendente a diventare serrato a maturità
- ✿ Acino medio, sferoidale, di colore verde-biancastro; buccia pruinosa, di medio spessore, consistente; polpa mediamente croccante, succosa, dolce e mediamente aromatica



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

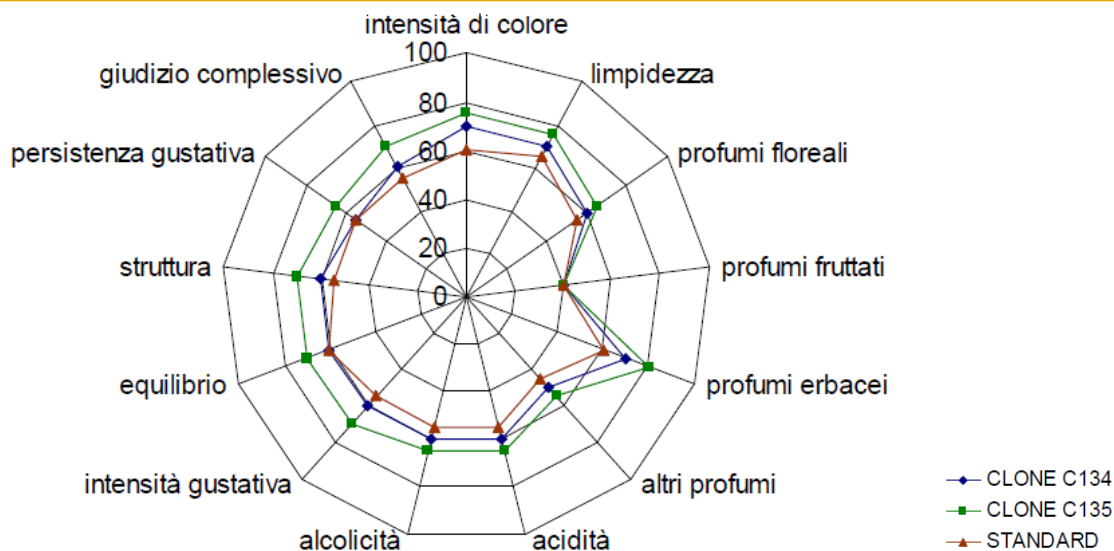
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	2,18
Produzione per ceppo (Kg)	7,8
Numero grappoli/ceppo	16,2
Peso medio grappolo (g)	482
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.350
Indice di Ravaz	5,7

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,13
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	5,86
	Ac. Tartarico (g/l)	6,90
	Ac. Malico (g/l)	3,08

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli; caratterizzato da una particolare intensità per le note di fiori bianchi, erba fresca bagnata e fieno, molto fini e poco comuni. Presenta una discreta alcolicità e sapidità, morbidezza nella struttura e un retrogusto di mandorla amara.