

# PASSERINA B.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 01:10. CREA/SNCV ©2011-2023.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

## Origine

Giulianova (TE)

I-VCR 6

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità basale e reale più elevate
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Buona resistenza all'oidio

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, semispargolo
- 🍇 Acino medio o più, di colore giallo ambrato



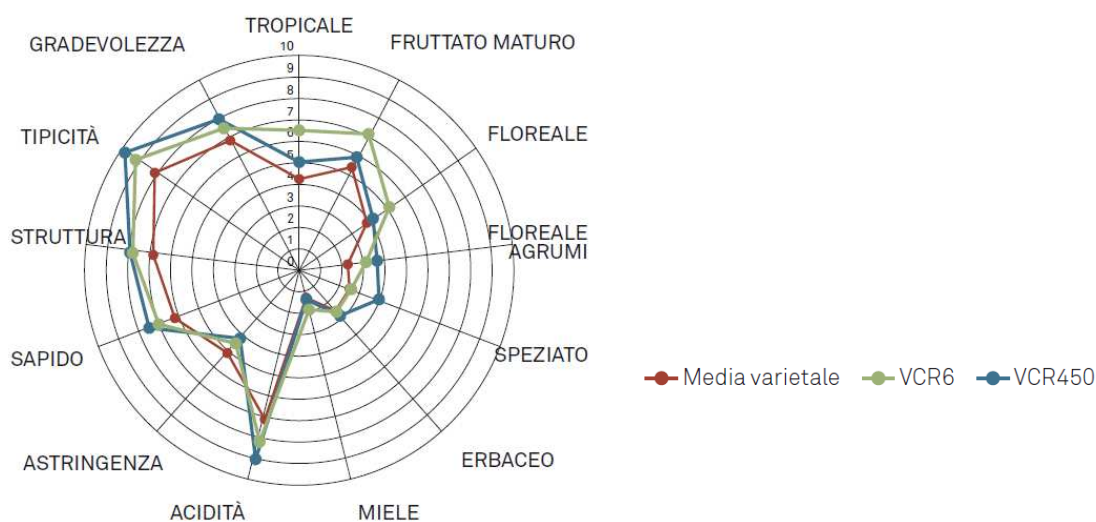
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	6,87
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	483,17
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,03
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,90
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini dal profumo erbaceo, di buona acidità che si prestano alla produzione di frizzanti e spumanti in purezza e di vini tranquilli in uvaggio.