PASSERINA B.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 13:49. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-UBA-RA PA 18



Costitutore
Università degli Studi di Bari;
Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A.Iezzi)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

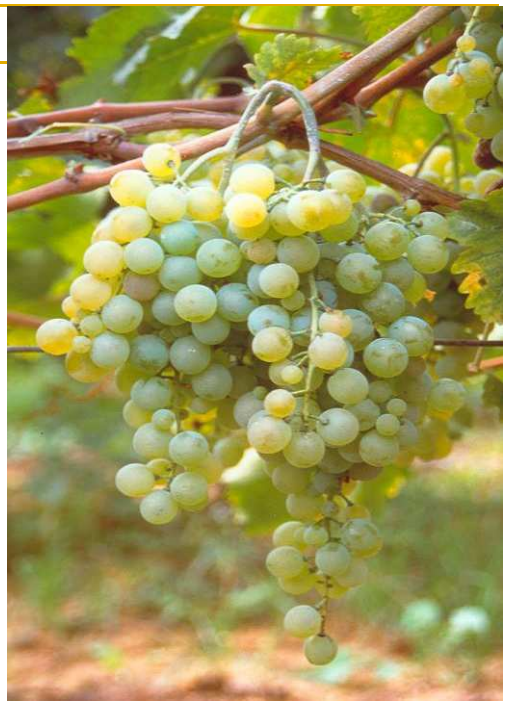
Origine
Pratola Peligna (AQ)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	1998-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore e più spargolo
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività medio-bassa, soprattutto nei primi anni di produzione
- ✓ Elevata sensibilità alla botrite



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1
Oidio	7

IL GRAPPOLO

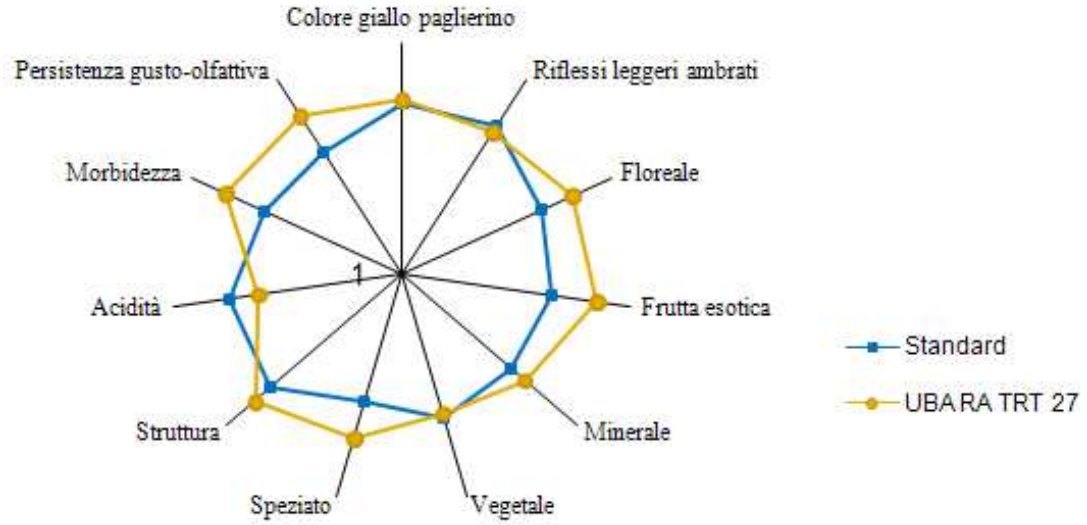
- Grappolo conico, alato, lungo, peduncolo corto
- Acino medio-grande, rotondo; buccia di colore verde-giallo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-tardivo (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Medio-tardiva (III decade Agosto)
Maturazione	Medio-tardiva (I decade Ottobre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	4,69
Numero grappoli/ceppo	20,4
Peso medio grappolo (g)	230,00
Peso medio acino (g)	2,60
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.150
Indice di Ravaz	4,08

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,50
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	6,82
	Ac. Tartarico (g/l)	5,09
	Ac. Malico (g/l)	1,94

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

La produttività buona ma non eccessiva, ha consentito al clone di manifestare le sue caratteristiche enologiche rivelatesi molto buone e superiori a quelle dello standard di riferimento.
I vini sono di colore giallo paglierino, a volte con riflessi leggermente ambrati, caratterizzati da buon estratto e buona dotazione polifenolica.
L'analisi sensoriale ha evidenziato un bouquet interessante e abbastanza complesso in cui spiccano i profumi fiorali, fruttati (frutta esotica), speziato ed erbaceo. Al palato i vini si presentano ben strutturati, gradevoli, armonici e persistenti, debolmente amari.