PASSERINA B.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 13:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Controguerra (TE)

I-VCR 450

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castignano (AP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4464
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, allungato, munito di due o più ali sviluppate e ricadenti, semispargolo
- Acino medio.piccolo

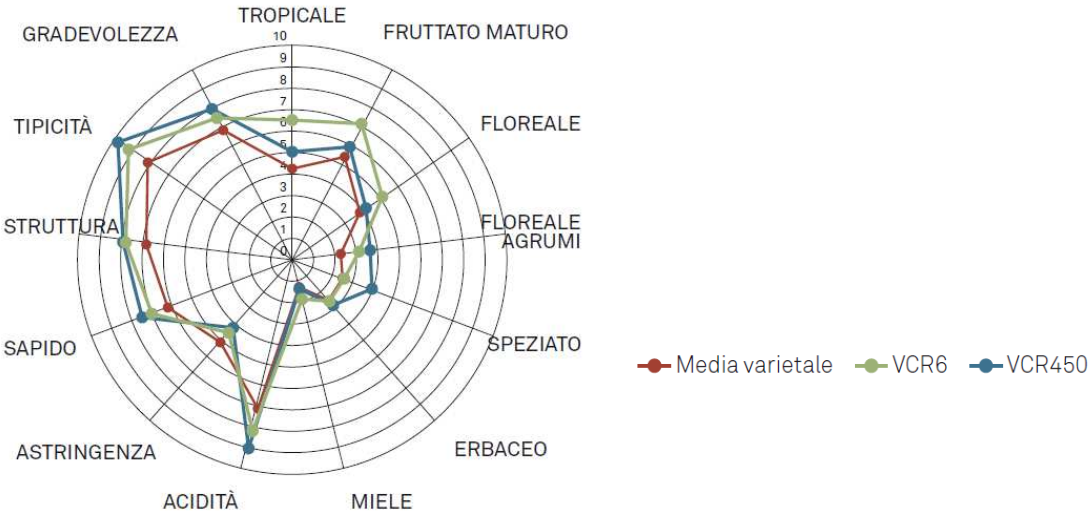


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1,33
Oidio	1,00

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,75
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	340
Peso medio acino (g)	2,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,00

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,40
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	8,43
	Ac. Tartarico (g/l)	6,40 (*)
	Ac. Malico (g/l)	2,11 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo, si ottiene un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, i profumi delicati di mela e pesca sono mescolati con sentori speziati; al gusto, evidenzia una leggera acidità sostenuta da una buona struttura, persistente e lungo il retrogusto che evidenzia le note aromatiche e speziate con un piacevole tenue ritorno amarognolo.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005