

# PASSERINA B.

Documento aggiornato al: 05/02/2026, 14:37. 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
Invaiaura	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 CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,33
Oidio	1,00

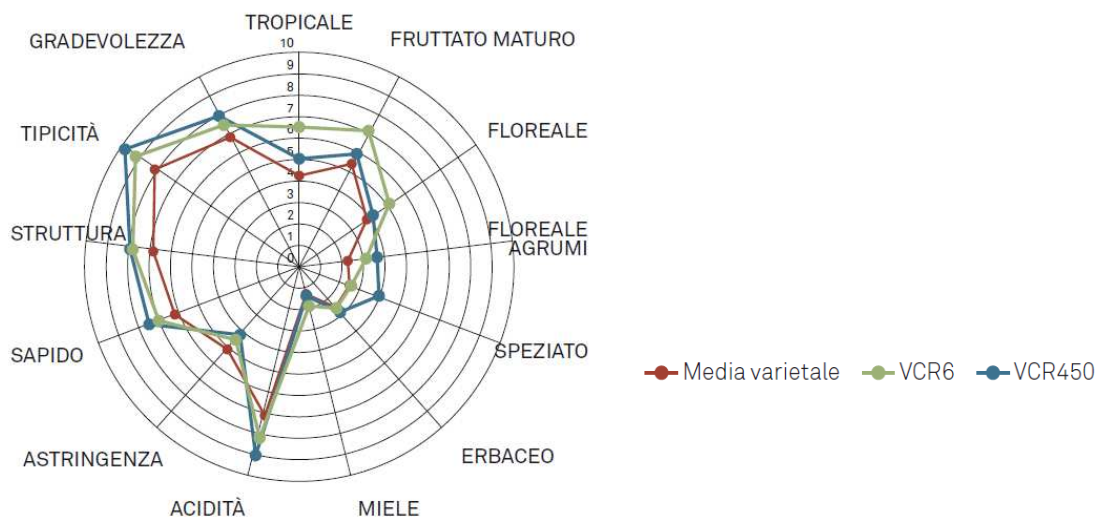
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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 CLONE**  
**ENOCHIMICI**

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