PECORELLO B.

Documento aggiornato al: 25/10/2025, 20:08. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale – CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO);
Azienda Librandi Antonio & Nicodemo S.p.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
Rogliano Calabro (CS)

I-Librandi CVT 6

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rocca di Neto (KR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato unilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2010-2012

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità elevata (maggior numero di grappoli/ceppo)
- ✓ Produttività leggermente superiore

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Tardiva
Maturazione	Media (II decade Settembre)

Il Grappolo

- Grappolo medio, conico, allungato, abbastanza spargolo, alato
- Acino piccolo, ellissoidale, corto; buccia spessa, molto pruinosa, di colore verde-giallo o ambrato se ben esposta

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	4,2
Numero grappoli/ceppo	9,9
Peso medio grappolo (g)	430
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	540
Indice di Ravaz	7,77

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,45
	pH	3,65
	Acidità totale (g/l)	4,7
	Ac. Tartarico (g/l)	2,81
	Ac. Malico (g/l)	2,06

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo-dorato con riflessi verdolini; all'olfatto emergono note di fiori di arancio, d'acacia, di agrumi (pompelmo) e qualche sentore vegetale; al gusto esprime un buon corpo, lunga persistenza e buona acidità e mineralità.

(*) Il clone possiede una sensibilità alle malattie crittogamiche pari alla media varietale.