

PECORELLO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:18. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosuitore

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
Invaiaura	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 CLONE**CRITTOGAMICHE (*)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE**

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 CLONE
ENOCHIMICI**

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.