

# PECORELLO B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 15:23. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosututore**

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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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**

<b>MOSTO</b>	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.