

# PECORINO B.

Documento aggiornato al: 31/01/2026, 12:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Università degli Studi di Bari;  
Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in  
Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A.Iezzi)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

## Origine

Vasto (CH)

I-UBA-RA PE 19

## CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	1998-2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività buona

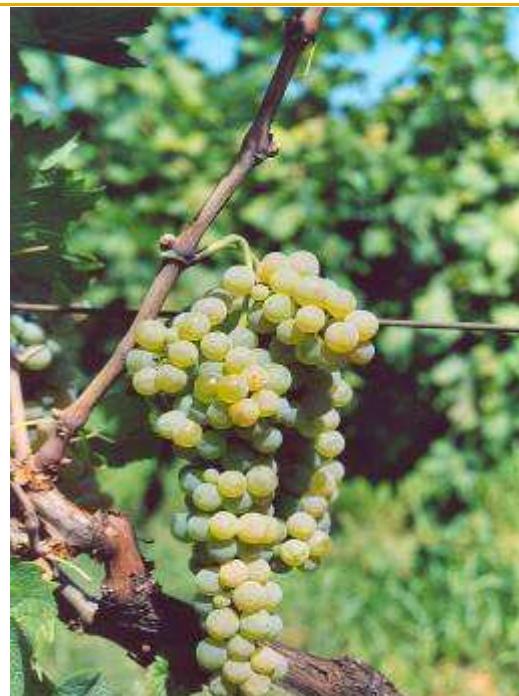
## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	8
Oidio	4

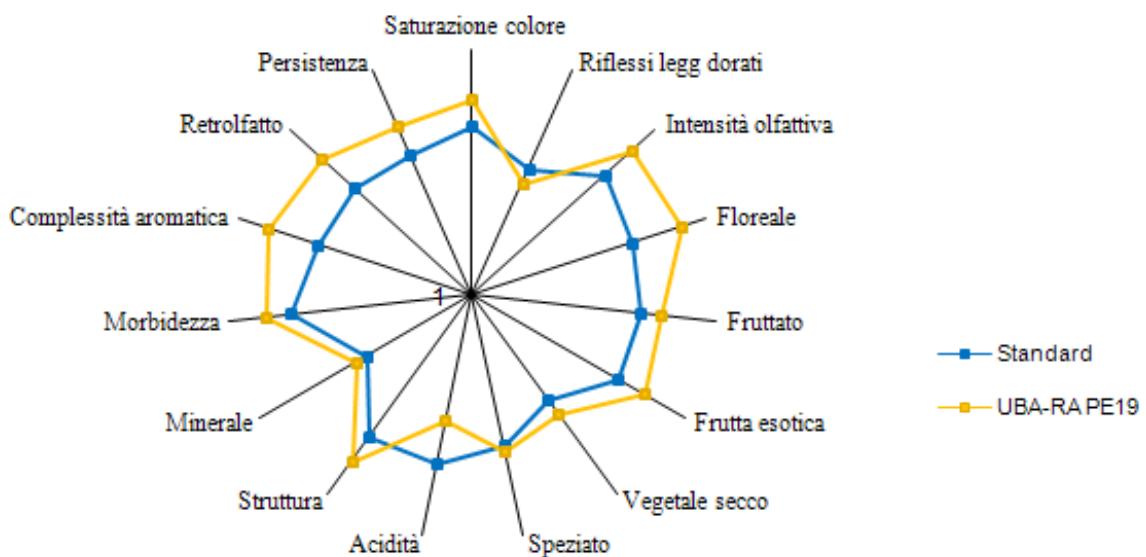
## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, piramidale-cilindrico, più spesso alato o composto di due grandi ali, di media lunghezza, semispargolo o spargolo, peduncolo medio-corto
- ▣ Acino medio-piccolo, rotondo, di colore verde-giallo



<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Precoce (III decade Marzo)
Fioritura	Medio-precoce (I decade Giugno)
Invaiatura	Medio-precoce (III decade Luglio)
Maturazione	Media(III decade Settembre)
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	4,70
Numero grappoli/ceppo	29
Peso medio grappolo (g)	162,00
Peso medio acino (g)	1,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.025
Indice di Ravaz	4,58
<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri ( $^{\circ}$ Brix)	22,00
pH	3,26
Acidità totale (g/l)	7,20
Ac. Tartarico (g/l)	6,51
Ac. Malico (g/l)	1,84
<b>MOSTO</b>	

### **ANALISI SENSORIALE**



---

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Con una produttività media, le caratteristiche enologiche del clone sono molto buone, superiori a quelle dello standard di riferimento, dal quale differiscono soprattutto per un maggiore tasso alcolico, estratto alto (26 g/l) e minore acidità. I vini sono di colore giallo paglierino carico, con riflessi prevalentemente dorati, caratterizzati da buon estratto e da discreta dotazione polifenolica.

L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi fiorali, fruttati specie di frutta esotica, il vegetale secco, con note speziate. Retrolfatto complesso e piacevole. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici, molto gradevoli e molto persistenti. Le peculiari caratteristiche di base dei vini consentono un medio invecchiamento, anche prolungato, come è stato evidenziato con degustazioni verticali. Ottimo anche l'affinamento in legno.