

PECORINO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 01:42. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 OMOLOGAZIONE 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 CRITTOGAMICHE (%)

	CLONE
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

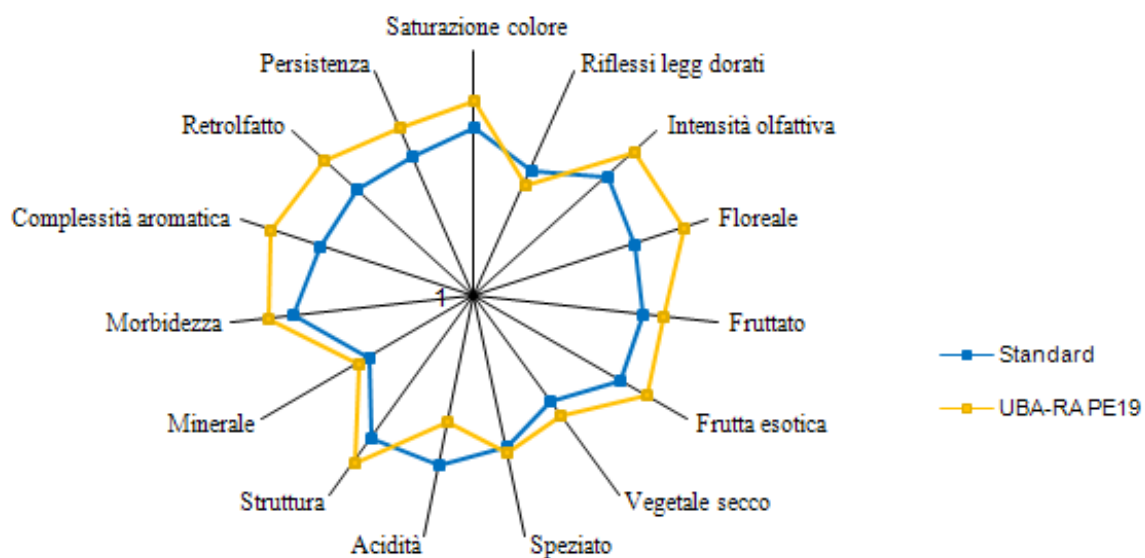


<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce (III decade Marzo)
Fioritura	Medio-precoce (I decade Giugno)
Invaiaatura	Medio-precoce (III decade Luglio)
Maturazione	Media(III decade Settembre)

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,00
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,20
	Ac. Tartarico (g/l)	6,51
	Ac. Malico (g/l)	1,84

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 floreali, 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.