PECORINO B.

Documento aggiornato al: 03/11/2025, 00:42. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)

Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale

2666

1998-2003

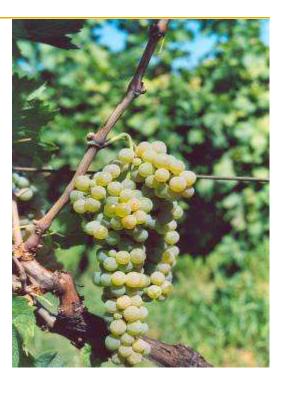
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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

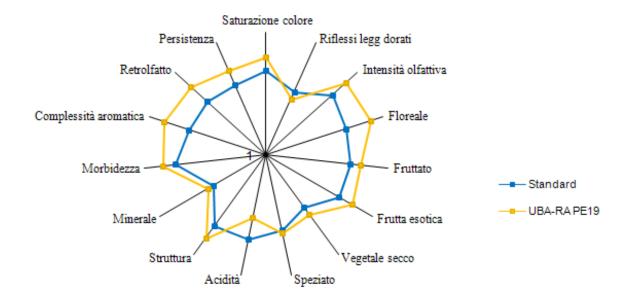


FASE FENOLOGICA	EPOC A	
Germogliamento	Precoce (III decade Marzo)	
Fioritura	Medio-precoce (I decade Giugno)	
Invaiatura	Medio-precoce (III decade Luglio)	
Maturazione	Media(III decade Settembre)	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	P ARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	22,00
9	рН	3,26
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,20
M	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 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.

