

# PECORINO B.

Documento aggiornato al: 31/01/2026, 12:43. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cositutore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 19 del 24/01/2003

## **Origine**

I - 1 ISV

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	C/da San Savino, Ripatransone (AP); Loc. San Felice, Giano dell'Umbria (PG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cappuccina e a Cortina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria -
- ✓ Fertilità -
- ✓ Produttività -

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- 🍇 Grappolo medio, cilindrico, con un'ala, compatto
- 🍇 Acino medio, sferico



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	-
Oidio	Media

---



---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	0,98
Produzione per ceppo (Kg)	4,38
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	242,10
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	475
Indice di Ravaz	9,22

---



---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,03
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	6,38
	Ac. Tartarico (g/l)	5,23
	Ac. Malico (g/l)	1,85

---



---

**ANALISI SENSORIALE**

---



---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Il vino è da preferirsi allo standard per la superiore intensità dei profumi e per la persistenza del gusto, in particolare delle componenti aromatiche della mela e dei fiori freschi.  
 Nel complesso si caratterizza per la qualità migliore.