PECORINO B.

Documento aggiornato al: 02/12/2025, 11:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Arquata del Tronto (AP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Ortona (CH)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3700

Periodo di osservazione 2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità buona, compresa quella basale

✓ Produzione buona-ottima

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	

Botrite	0,50
Oidio	1,00

IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semispargolo, con un'ala molto pronunciata, quasi un secondo grappolo
- Acino medio, a buccia consistente, di colore giallo dorato con riflessi verdognoli

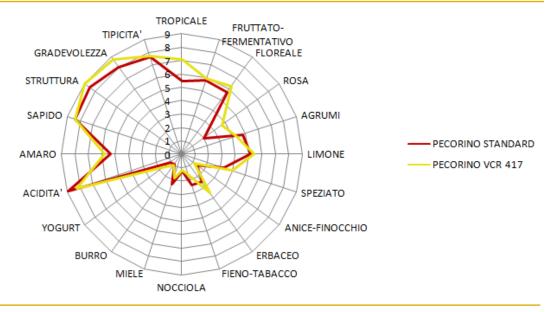




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	3,35
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	213
Peso medio acino (g)	1,41
Peso legno potatura (g/ceppo)	680
Indice di Ravaz	4,93

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	22,37
2	рН	3,06
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,83
M	Ac. Tartarico (g/l)	7,12
	Ac. Malico (g/l)	3,55

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si possono ottenere dei vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con profumi fruttato-floreali intensi, freschi, leggermente speziati; in bocca spicca l'elevata acidità sostenuta da un'ottima struttura che regala una discreta sensazione di morbidezza; molto persistente il retrogusto, grazie anche ad un lieve ritorno fruttato floreale che richiama le sensazioni nasali, con un delicato finale ammandorlato molto piacevole.

