

PECORINO B.

Documento aggiornato al: 12/04/2021, 23:23. CREA/SNCV ©2011-2021.



Cosultore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Arquata del Tronto (AP)

I-VCR 417

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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Marzo |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | III decade Luglio |
| Maturazione | II decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite | 0,50 |
| Oidio | 1,00 |

IL GRAPPOLO

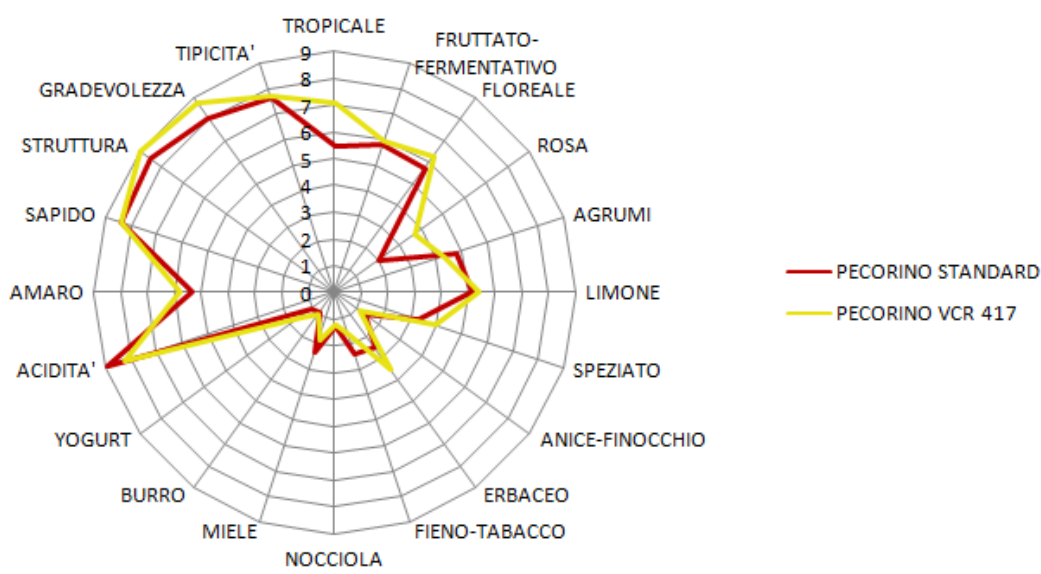
- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semispargolo, con un'ala molto pronunciata, quasi un secondo grappolo
- ✿ Acino medio, a buccia consistente, di colore giallo dorato con riflessi verdognoli



| 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 ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 22,37 |
| | pH | 3,06 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,83 |
| | 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-floreale 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.