

PECORINO B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:19. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cos tutore

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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



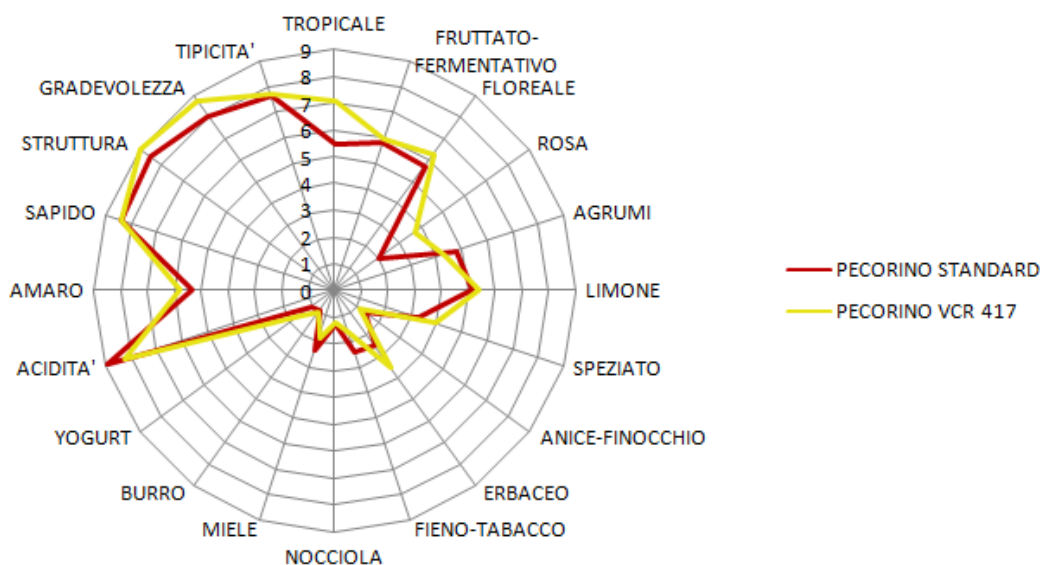
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

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-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.