

PECORINO B.

Documento aggiornato al: 26/08/2025, 10:01. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-VCR 485



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo, via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di S. Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Az. Picciacchia, Ascoli Piceno (AP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Moscufo, Pescara (PE)
Forma di allevamento	Guyot con 12 gemme/pianta
Densità e Sesto di impianto	3700 ceppi/ha; 1,25 x 2,5 m.
Periodo di osservazione	2010/2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Ottima e costante
✓ Produttività	Buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	II decade di Maggio
Invaiaura	III decade di Luglio
Vendemmia	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è medio-piccolo, cilindrico, allungato, semicompatto, con due ali medio-corte, una delle quali a volte si presenta più lunga.
- ✿ Acino è medio, sferoide, di colore giallo con riflessi verdognoli.



PECORINO B. VCR 485

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE (*)**

Botrite	0,67
Oidio	0,50

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE**CLONE (*)**

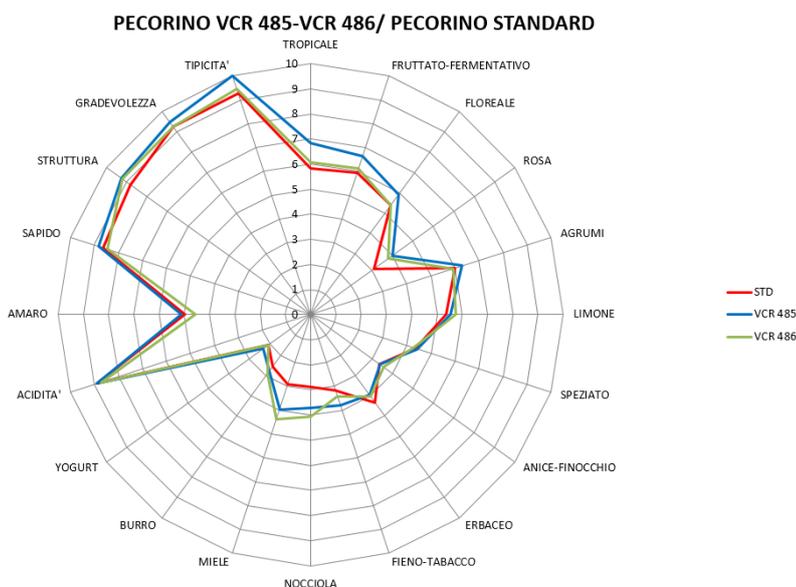
Fertilità reale	1,5
Fertilità potenziale	1,7
Fertilità basale	1,63
Produzione per ceppo (Kg)	3,08
Peso medio grappolo (g)	171
Peso medio acino (g)	1,67
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	3,95

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE**

	MOSTO (*)	VINO (**)
Zuccheri (Babo)	19,64	
pH	3,26	
Acidità totale (g/l ac. tartarico)	7,62	
Ac. Tartarico (g/l)	5,56	
Ac. Malico (g/l)	2,22	
Grado alcolico	13,04	
Acidità totale (g/l ac. tartarico)		6,3
Acido Tartarico (g/l)		1,6
Acido Malico (g/l)		1,95
pH		3,38
Estratto netto (g/l)		20,40

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Si ottiene un vino giallo paglierino, intenso e strutturato. Al naso emergono i sentori floreali e di frutta tropicale, accompagnati da delicate note balsamiche leggermente dolciastre. Gli elevati livelli di acidità e sapidità contribuiscono ad aumentarne la freschezza, la beva e la persistenza.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010/2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010-2011