

# PECORINO B.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 05:56. CREA/SNCV ©2011-2024.

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

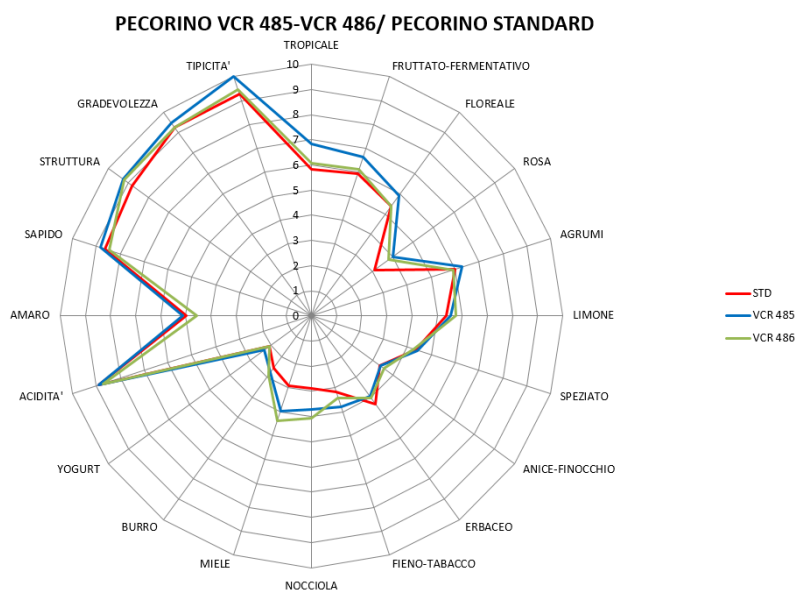
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (*)</i>
Botrite	0,67
Oidio	0,50

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (*)</i>
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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<b>MOSTO (*)</b>	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
<b>VINO (**)</b>	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