

PECORINO B.

Documento aggiornato al: 31/01/2026, 12:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-VCR 486

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 Buona
- ✓ Produttività Leggermente superiore alla media varietale

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo è grande, cilindrico-piramidale, allungato, alato, semispargolo.
- ❖ Acino è piccolo, sferoidale, con buccia di colore giallo e riflessi verdognoli.



PECORINO B. VCR 486

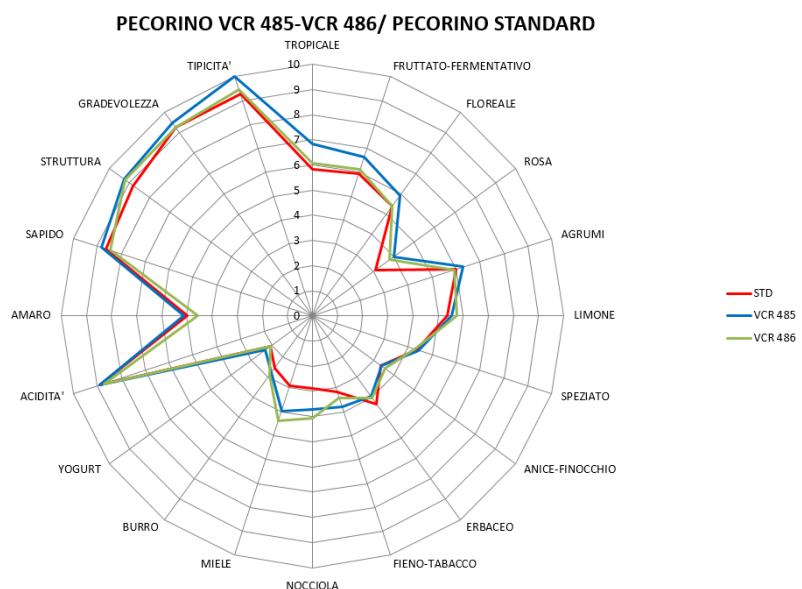
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (*)
Botrite		0,50
Oidio		0,50

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,34
Fertilità potenziale	1,41
Fertilità basale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,05
Peso medio grappolo (g)	189
Peso medio acino (g)	1,64
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	3,9

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (Babo)	20,9
VINO (*)	pH
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)
	Ac. Tartarico (g/l)
	Ac. Malico (g/l)
	Grado alcolico (% vol.)
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)
	Acido Tartarico (g/l)
	Acido Malico (g/l)
	pH
	Estratto netto (g/l)

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Elevato l'accumulo zuccherino nel mosto. Dà un vino di colore giallo paglierino, di buona intensità ed armonia. Spiccano le note agrumate, in particolare di limone, di frutta fresca ed anche quelle tostate; più lievi i sentori di erbe aromatiche. Buono il livello di acidità che sostiene l'alcolicità e la struttura mantenendone in bocca la freschezza.



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