

PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 03/08/2020, 20:35. CREA/SNCV ©2011-2020.



Costitutore

Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di
Laimburg - Ora (BZ)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 334 del 04/12/1981

Origine

Nalles (BZ)

I-Lb 18

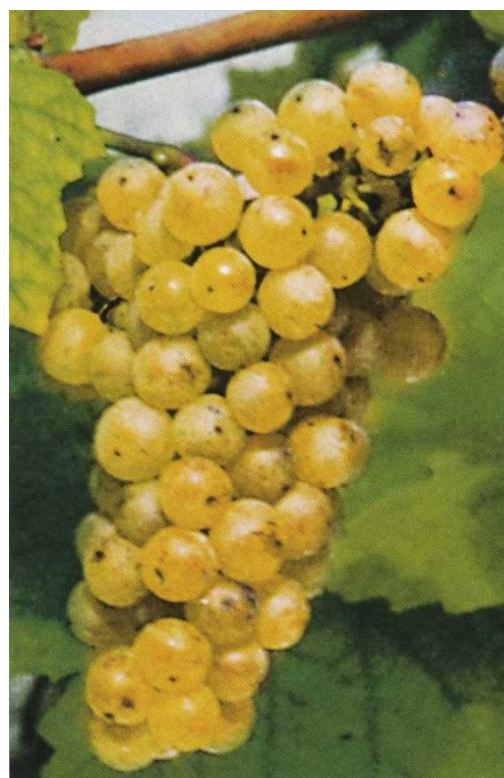
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione media e costante

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | - |



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, cilindrico, alato, compatto
- ✚ Acino medio, rotondeggiante

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; aroma fruttato e fresco, delicato; sapore persistente; di struttura equilibrato, fine. Adatto all'ottenimento di ottimi vini tranquilli.