PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 289 del 09/12/1992

Origine
Rauscedo (PN)

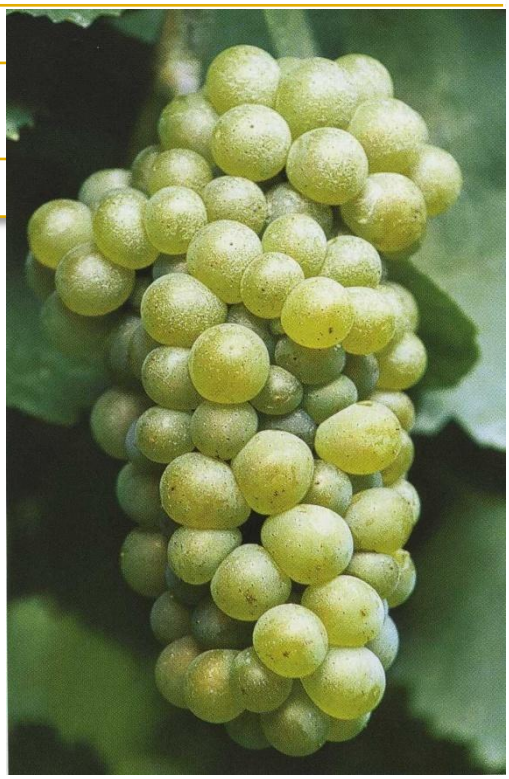
I-VCR 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1988 e 1990

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** ed **acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media o meno ma costante
- ✓ Ottima la resistenza alla botrite, significativa quella all'oidio
- ✓ Buona resistenza alla clorosi



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, semicompatto
- Acino meido-piccolo, a buccia consistente

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (**)	0,52
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	6,89
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	157
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE* (***)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,68
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	6,57
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Data raccolta uva riferita soltanto all'anno 1990.
(**) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.
(***) Dati medi relativi a tre ripetizioni eseguite nell'anno 1990.

Città S. Angelo

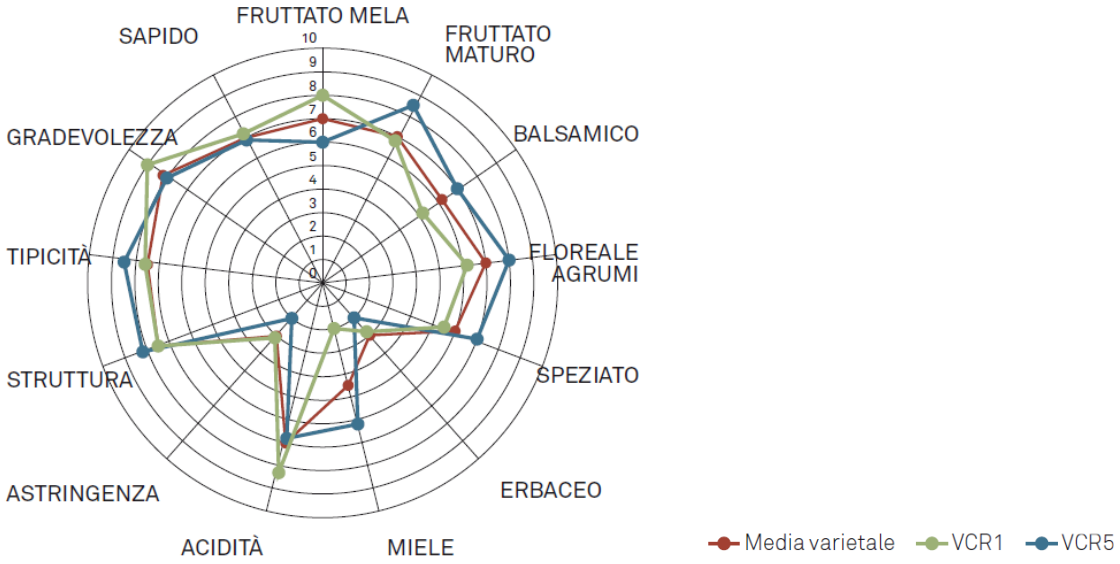
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione (*)	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio (**)	0,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,74
Produzione per ceppo (Kg)	8,59
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	164,83
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE (***)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,87
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	6,65
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di colore giallo paglierino, strutturati, molto profumati e caratterizzati da intensi sentori di fruttato maturo, balsamico, agrumi e speziato. È indicato per prodotti da medio invecchiamento; migliora il taglio conferendo struttura e profumi.
Considerati i valori di tipicità ed aromatici, è consigliato per vino tranquillo.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone può essere coltivato anche in terreni tendenzialmente calcarei.