

PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 17:11. 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 7

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** di dimensione superiore
- ✓ Vigoria buona-ottima
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Ottima la resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo più che medio, allungato, semicompatto o meno
- ✘ Acino medio, rotondeggiante



Rauscedo

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaatura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
|---|---------------------|

| | |
|-------------|------|
| Botrite (*) | 0,53 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,47 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,52 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 205 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 15,30 |
| | pH | 3,22 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,78 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

(*) 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.

Città S. Angelo

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | III decade Luglio |
| Maturazione | I decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
|---|---------------------|

| | |
|-----------|------|
| Botrite | - |
| Oidio (*) | 0,13 |

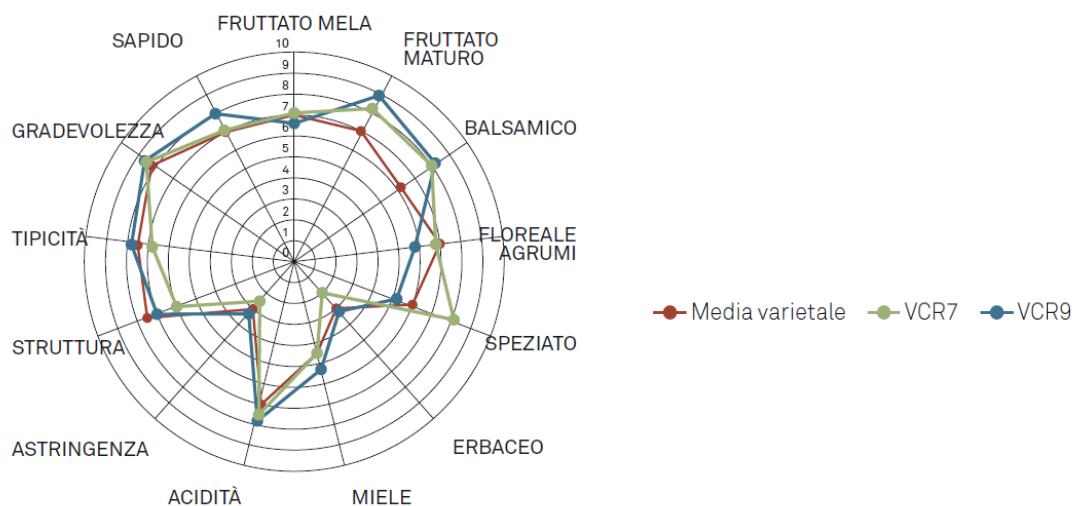
| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,55 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 9,54 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 190 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 16,29 |
| | pH | 3,10 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,60 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, aroma intenso di fruttato; al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di vivezza e finezza.

Considerati la snellezza del corpo e l'acidità fissa è consigliato per vino base spumante.