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)

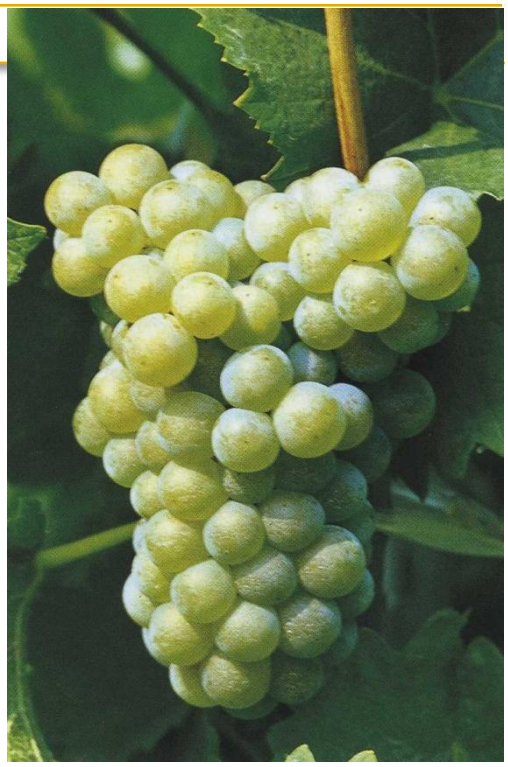
I-VCR 7

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

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	0,53
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
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

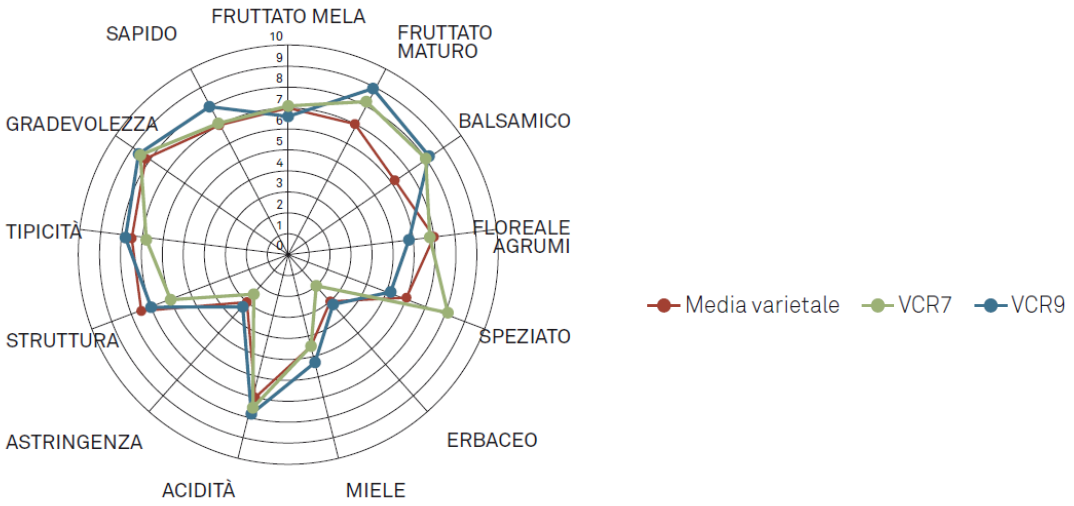
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio (*)	0,13

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
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.