

PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 08:00. CREA/SNCV ©2011-2023.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Area DOC Grave del Friuli

I-VCR 9

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione medio-buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, cilindrico-piramidale munito di corte ali, spesso una più evidente, compatto o semicompatto
- ✚ Acino medio leggermente ovoide, a buccia consistente e di colore giallo dorato



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,67
Oidio	1,67

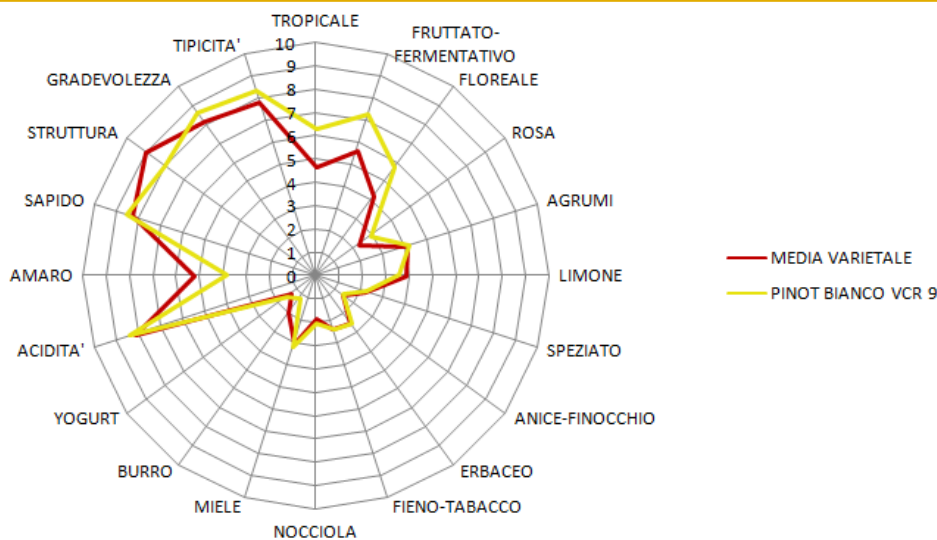
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,73
Produzione per ceppo (Kg)	2,74
Numero grappoli/ceppo	17,3
Peso medio grappolo (g)	158
Peso medio acino (g)	1,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	4,57

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,33
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,77
	Ac. Tartarico (g/l)	5,97
	Ac. Malico (g/l)	2,00

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, profumato con sentori fruttati tendenti all'esotico, spesso con piacevoli evoluzioni in sentori di erbe aromatiche di montagna. In bocca è di buona struttura, armonico tra corpo e acidità. Il biotipo può essere usato per la produzione di vini fermi e spumanti.