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. 93 del 22/04/2009

Origine
Area DOC Grave del Friuli

I-VCR 9

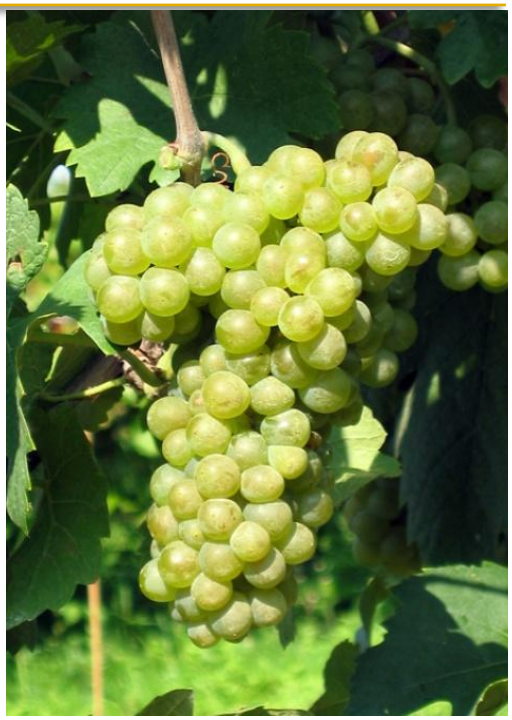
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre



IL GRAPPOLO

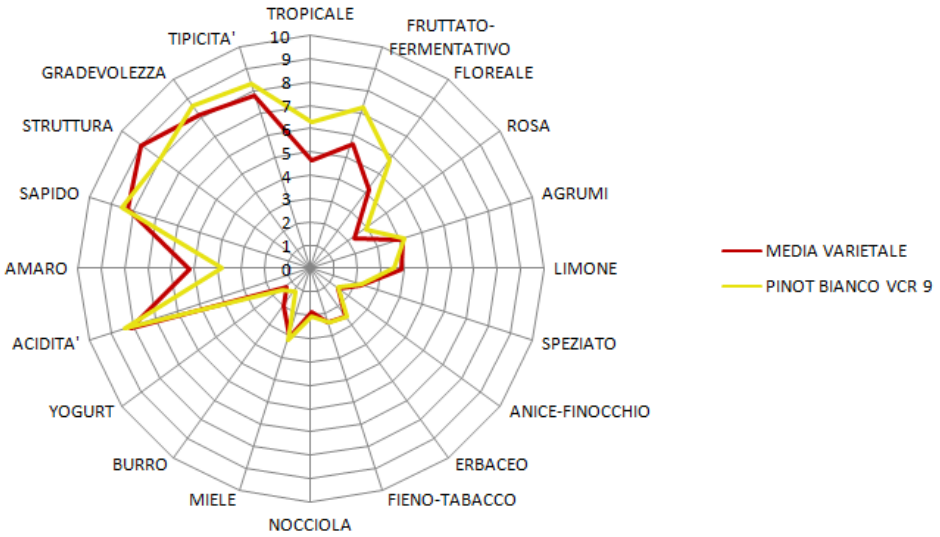
- Grappolo piccolo, cilindrico-piramidale munito di corte ali, spesso una più evidente, compatto o semicompatto
- Acino medio leggermente ovoide, a buccia consistente e di colore giallo dorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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.