

# PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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
Invaiaatura	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

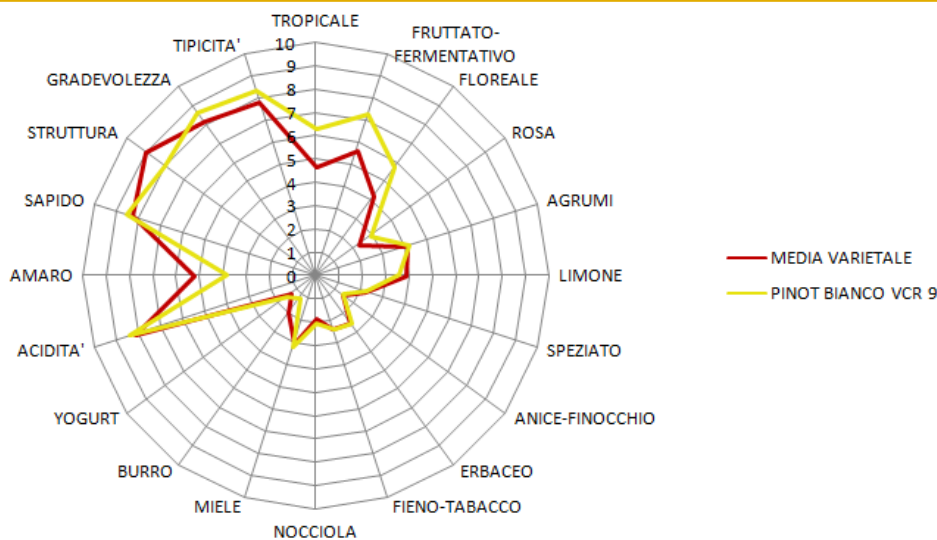
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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.