

# PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 12/06/2026, 22:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Spessa di Cividale (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 140

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** decisamente più spargolo (\*); leggera acinellatura
- ✓ **Acino** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Fertilità reale leggermente inferiore
- ✓ Potenzialità produttiva medio-bassa
- ✓ Ottima tolleranza ai marciumi del grappolo

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

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- 🍇 Acino rotondo

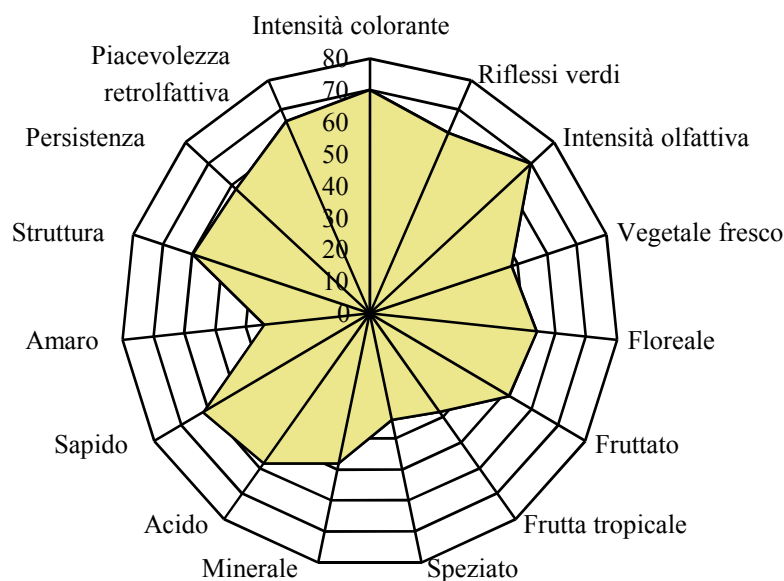


(\*) Rispetto allo standard di riferimento

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	3,41
Numero grappoli/ceppo	24,7
Peso medio grappolo (g)	138
Peso medio acino (g)	1,44
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,70

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,34
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,24
	Ac. Malico (g/l)	1,83

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dotato di notevole complessità ed intensità aromatica, caratterizzata da note predominanti di floreale e frutta gialla, completati da sensazioni ben distinte di minerale. In misura minore si evidenziano gli aromi di vaniglia e di vegetale. In bocca presenta un'ottima struttura accompagnata da un'interessante acidità. Il retrogusto è molto lungo e persistente.

Per le sue caratteristiche può essere considerato un biotipo migliorativo.