

PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 08:57. 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

Cervignano del Friuli (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 141

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	2003-2005

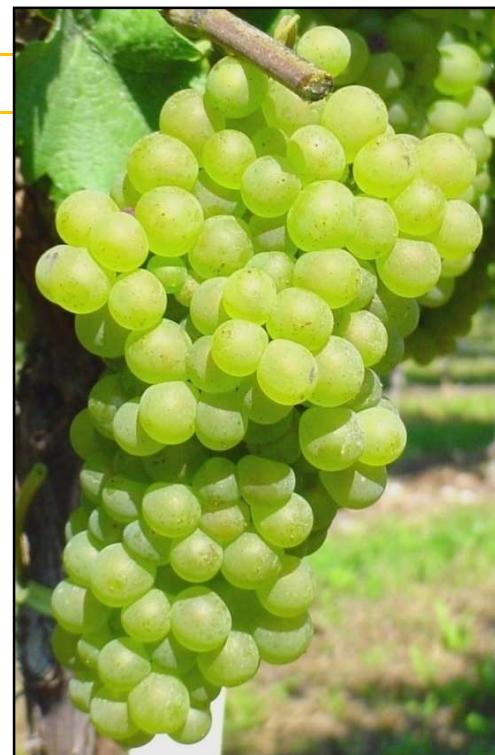
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo meno compatto
- ✓ Acino di dimensioni inferiori
- ✓ Potenzialità produttiva media
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi del grappolo

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre



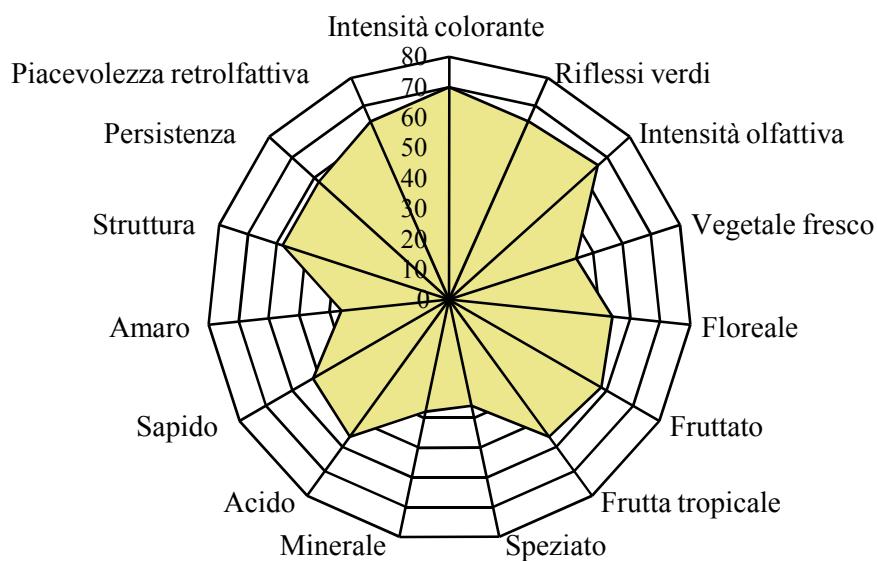
IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, spesso con piccola ala, da semispargolo a semicompatto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	4,43
Numero grappoli/ceppo	26,4
Peso medio grappolo (g)	168
Peso medio acino (g)	1,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	860
Indice di Ravaz	5,15

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (° Brix)	22,14
pH	3,36
Acidità totale (g/l)	6,7
Ac. Tartarico (g/l)	6,19
Ac. Malico (g/l)	2,52

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo intenso, con riflessi verdognoli abbastanza evidenti. Si presenta all'olfatto con una interessante complessità aromatica. Le note principali sono di frutta gialla e di fiori. Interessanti sono anche le note minerali e vegetali che rendono questo vino molto fresco ed elegante. In bocca si presenta equilibrato, di buona struttura ed acidità, che lo rendono nel complesso molto interessante.

Per le sue caratteristiche può essere considerato un clone di base.