

# PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 08:54. 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 142

## 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 di peso superiore (\*); compattezza e lunghezza leggermente inferiore
- ✓ Acino di dimensioni superiori (\*)
- ✓ Fertilità reale superiore (\*)
- ✓ Potenziale produttivo medio-alto
- ✓ Meno suscettibile 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 piramidale per la presenza di due piccole ali, tendenzialmente semicompatto
- ▣ Acino rotondo



(\*) Rispetto allo standard di riferimento

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

### CLONE

Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	5,85
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	209
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,97

### PARAMETRI ENOCHIMICI

### CLONE

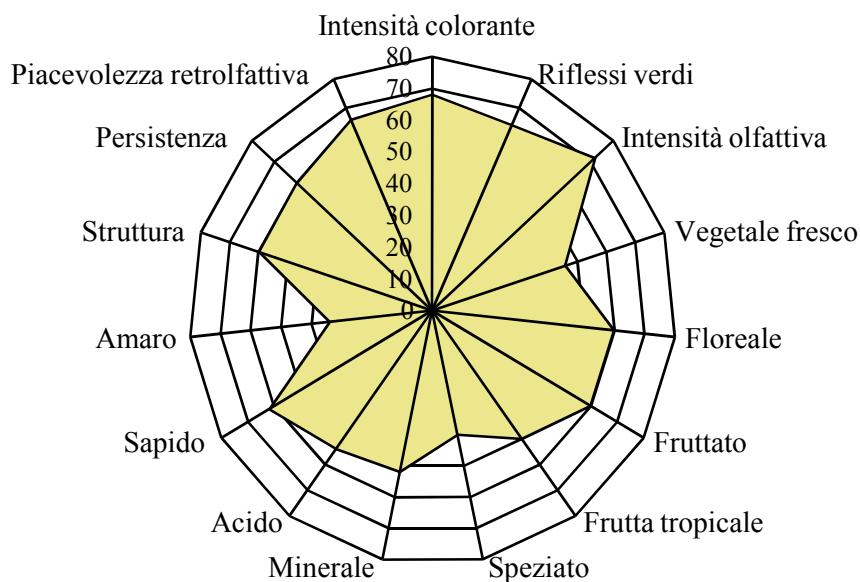
### MOSTO

### PARAMETRI ENOCHIMICI

### CLONE

Zuccheri (° Brix)	20,12
pH	3,33
Acidità totale (g/l)	5,9
Ac. Tartarico (g/l)	5,87
Ac. Malico (g/l)	2,18

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è caratterizzato da un ottimo corredo aromatico, molto intenso e persistente. Evidenti sono le note di frutta gialla matura accompagnate da note floreali, minerali e speziate. In bocca si presenta con una buona acidità in equilibrio con la sapidità, buona anche la struttura. Il finale di bocca è molto complesso e persistente e conferisce al vino un'ottima gradevolezza.

Può essere consigliato come biotipo base.