

# PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 08:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Costitutore**

Vivai Cooperativi Rauscedo

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 258 del 06/11/2014

## **Origine**

Spilimbergo (PN)

**I-VCR 45**

## **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	2007-2009

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione buona, costante e omogenea

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto

## **IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo piccolo, cilindrico, compatto, con una o a volte due corte ali
- ✚ Acino medio-piccolo, sferoide, con buccia consistente di colore giallo dorato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	-

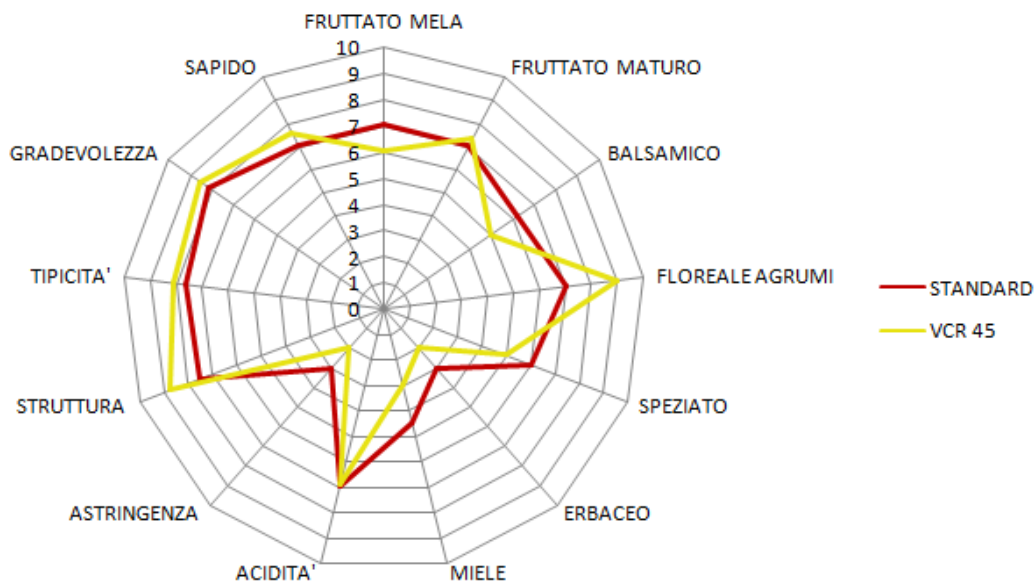
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	3,01
Numero grappoli/ceppo	18,8
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	1,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	680
Indice di Ravaz	4,43

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,13
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,12
	Ac. Tartarico (g/l)	5,93
	Ac. Malico (g/l)	1,97

**ANALISI SENSORIALE (\*)**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini di ottima struttura, sapidi, con sentori floreali-fruttati fini e persistenti, piacevolmente agrumati, adatti anche ad essere affinati in barrique.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008