

# PROSECCO B.

Documento aggiornato al: 30/11/2021, 03:37. CREA/SNCV ©2011-2021.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

San Pietro di Feletto (TV)

I-VCR 124

## 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	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Balbi”
- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività medio-bassa

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

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo tronco piramidale, allungato, spargolo con una leggera acinellatura dolce, presenta ali pronunciate e ricadenti
- ✚ Acino medio, sferoide



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,67
Oidio	1,17

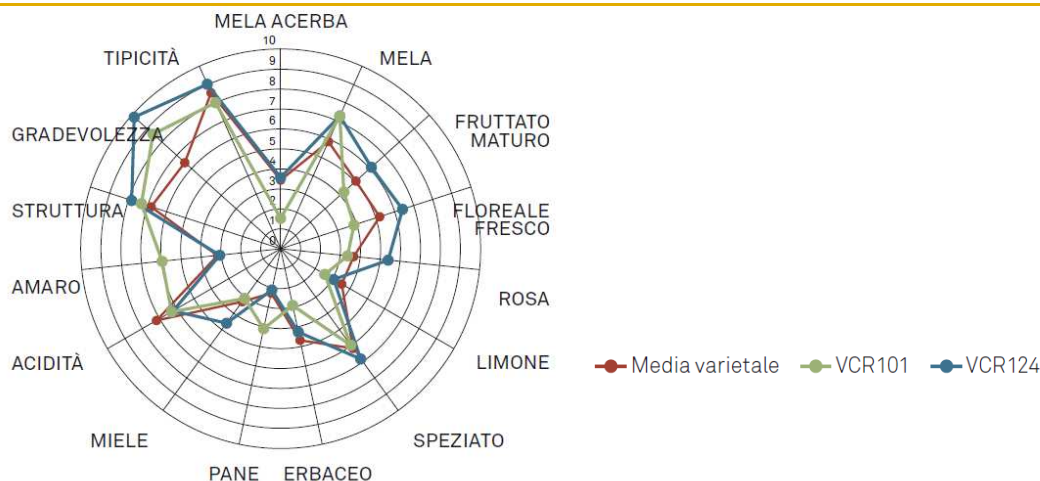
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE**

CARATTERISTICHE	CLONE
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	281
Peso medio acino (g)	2,13
Peso legno potatura (g/ceppo)	850
Indice di Ravaz	4,14

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI**

PARAMETRI	CLONE
Zuccheri (Babo)	17,80
pH	3,11
Acidità totale (g/l)	8,73
Ac. Tartarico (g/l)	6,75 (*)
Ac. Malico (g/l)	2,39 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, dai sentori fruttati e floreali persistenti. Al gusto richiama la nota fruttata di mela tipica del Prosecco, sapido, di buona acidità, sorretto da una buona struttura.

Equilibrato, mantiene un'ottima freschezza che gli permette di essere utilizzato sia come base per vini frizzanti o spumanti, sia per vini tranquilli di pregio.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006