VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 06/09/2026, 10:13. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 86 del 14/03/1999

Origine
Cerretto d' Esi (AN)

I-VCR 107

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1994-1996

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Buona e costante produzione
- ✓ Buona la resistenza all'oidio e alla botrite

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

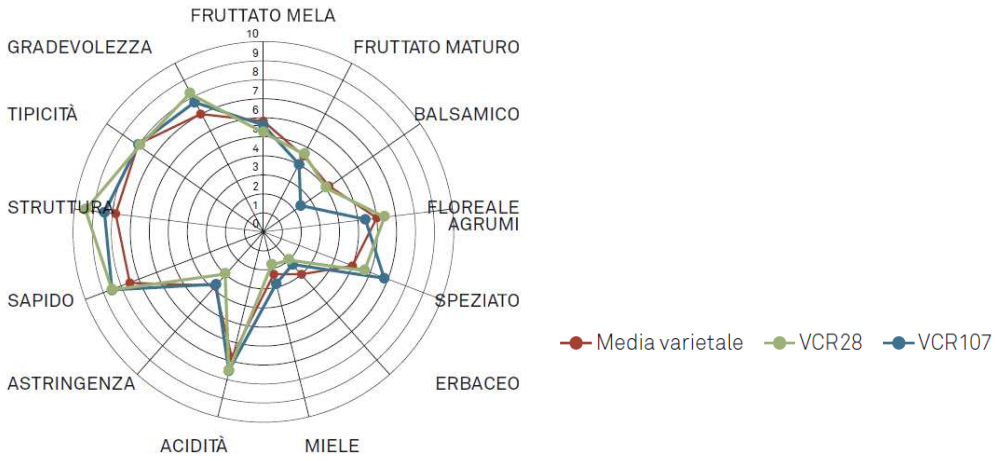
- Grappolo meno che medio, semicompatto o semispargolo
- Acino medio o più ed uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite (*)	2,05
Oidio (**)	2,38

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,99
Produzione per ceppo (Kg)	8,75
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	2,93
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,30
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	9,33
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con intenso e delicato fruttato, in prevalenza di fiori; persistente, di struttura media associata a freschezza, di sapore asciutto, vivace, con leggero retrogusto di mandorla amara, sapido. Si presta all'affinamento in barrique; al taglio aggiunge profumi, struttura ed acidità.

Percentuale di acini colpiti su 20 grappoli esaminati per pianta, nelle località di Rauscedo (PN) (*) e Città Sant'Angelo (PE) (**)