

# VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 31/03/2025, 06:52. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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

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

## IL GRAPPOLO

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



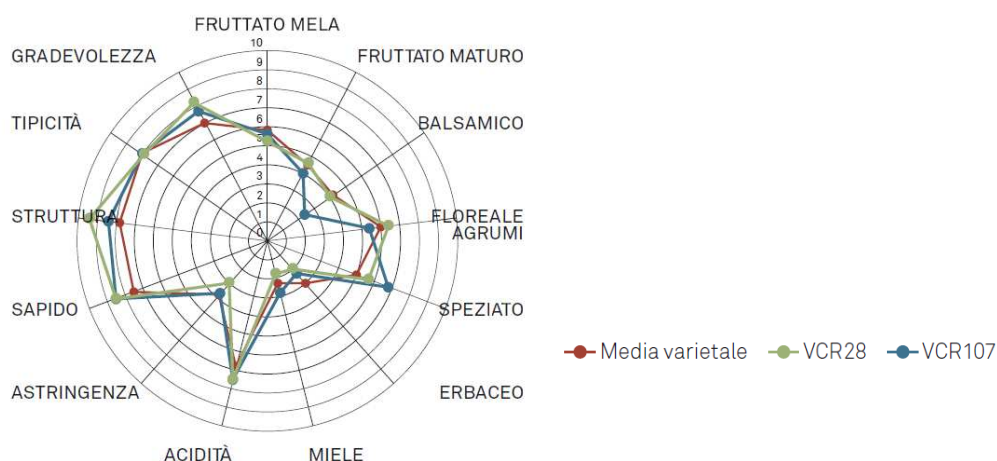
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE**

Botrite (*)	2,05
Oidio (**)	2,38

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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) (\*\*)