

# VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 00:38. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

## Origine

Puegnago (BS)

I-VCR 28

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Puegnago (BS)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	1999-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Valtinesi”
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Buona la resistenza alla botrite

## IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo più che medio, semicompatto, allungato
- ✘ Acino medio o più



## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

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

Botrite	1,00
Oidio	-

### ***CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE***

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,31
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	307,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### ***PARAMETRI CLONE (\*) ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,75
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,49
	Ac. Tartarico (g/l)	5,57
	Ac. Malico (g/l)	1,90

(\*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

## Puegnago

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

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

Botrite	1,00
Oidio	-

### ***CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE***

Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,15
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	233,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

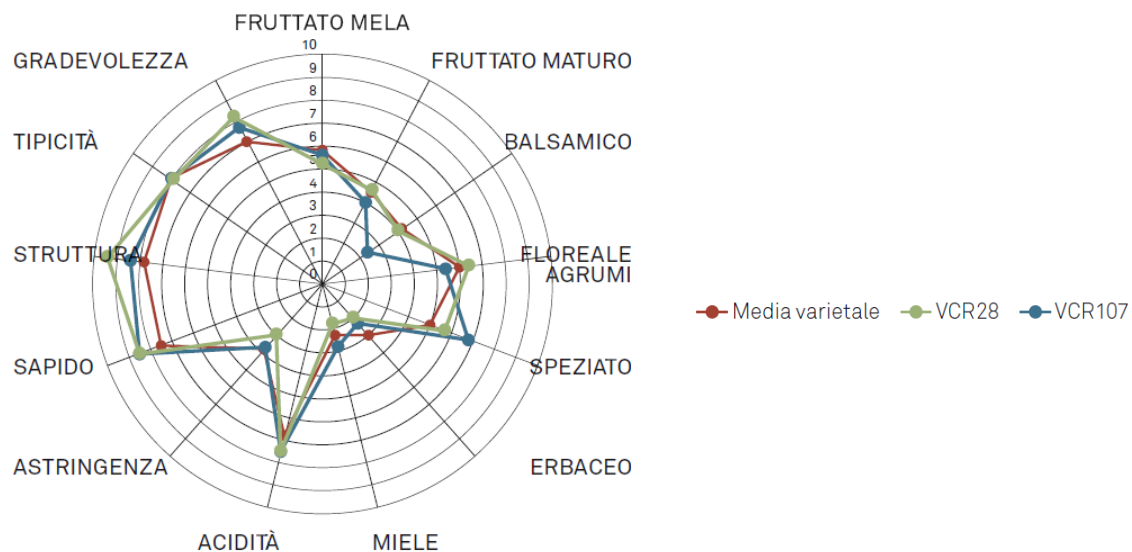
### ***PARAMETRI CLONE (\*) ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,75
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,49
	Ac. Tartarico (g/l)	5,57
	Ac. Malico (g/l)	1,90

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Vino dai profumi floreali-fruttati, di ottima struttura e acidità. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di finezza ed armonia. È indicato per la produzione di vini da dessert.