

# VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

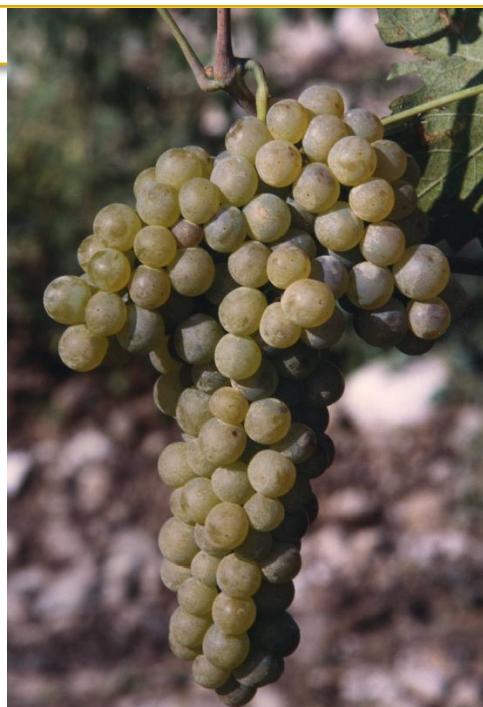
I-VCR 28

## 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 “Valtenesi”
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Buona la resistenza alla botrite



## IL GRAPPOLO

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

## Rauscedo

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	1,00
Oidio	-

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

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

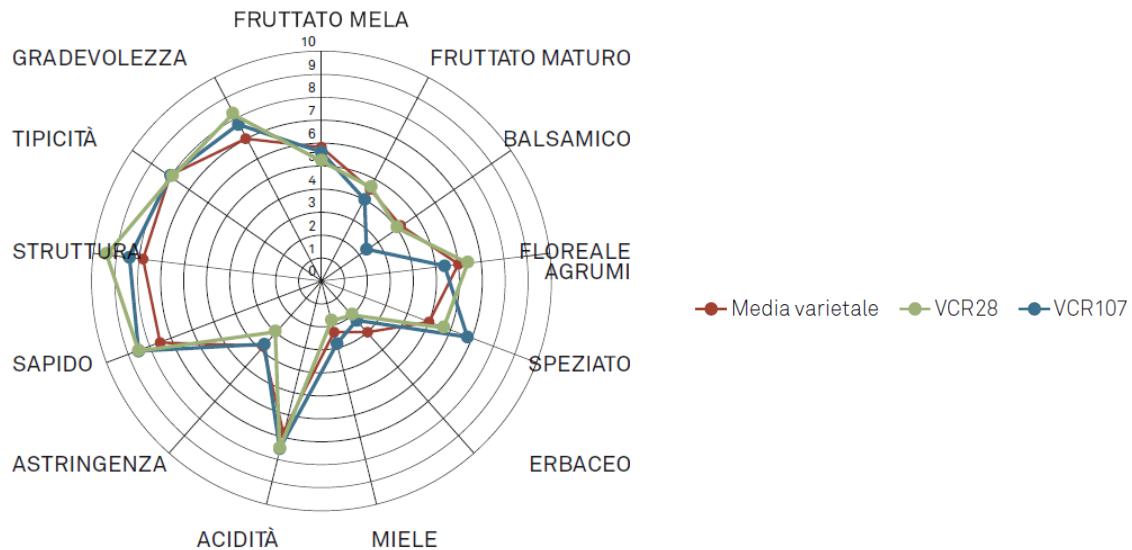
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	1,00
Oidio	-

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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</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.