VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 06/12/2025, 00:36. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

I - 10 ISV

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

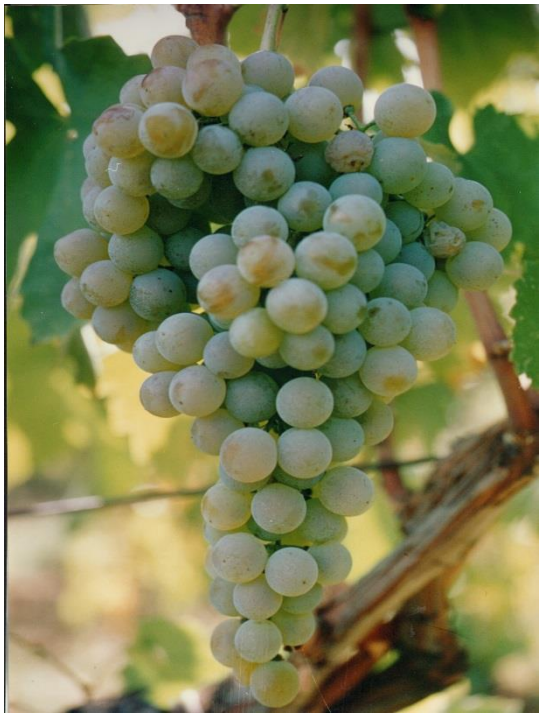
Ubicazione	Loc. Capezzano (PG); Loc. Marino (AP)
Forma di allevamento	Cortina pendente
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità buona

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	
Oidio	



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, conico-cilindrico, semicompatto
- Acino medio, sferico; buccia molto pruinosa, abbastanza consistente

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,96
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,57
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	5,95
	Ac. Tartarico (g/l)	2,86
	Ac. Malico (g/l)	1,68

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

All'analisi sensoriale il vino del clone *10 ISV* è stato preferito allo standard per la superiore qualità dei profumi, in prevalenza di fiori freschi, di spezie e di agrumi, e per la migliore struttura, la cui sensazione è persistente in bocca. Vino caratterizzato da morbidezza e freschezza, anche se i valori acidici delle relative componenti non si discostano dallo standard. Si presta ad essere vinificato in purezza, mentre all'uvaggio apporta profumi, struttura e acidità.