VERDICCHIO BIANCOB.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 00:58. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore
Di.Pro.Ve Sez. Coltivazioni Arboree, Università degli Studi di Milano; Consorzio di Tutela Vini DOC "Verdicchio dei Castelli di Jesi"

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 241 del 16/10/2003

Origine
Cupramontana (AN)

I-UNIMI 1 – CASTELLI DI JESI VLVR 20

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cupramontana (AN)
Forma allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1995-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso leggermente superiore

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

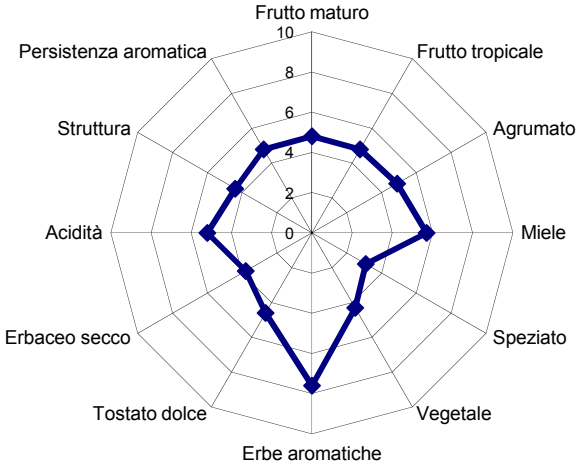
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, composto, serrato
- Acino medio, sferico, buccia di colore giallo-verdognolo, consistente

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,1
Produzione per ceppo (Kg)	3,84
Numero grappoli/ceppo	13,7
Peso medio grappolo (g)	295
Peso medio acino (g)	3,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,0
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	8,54
	Ac. Tartarico (g/l)	5,98
	Ac. Malico (g/l)	3,74

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino color giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, profumo fruttato con spiccate note di erbe aromatiche e miele, che si ripropongono al gusto, di buona struttura e freschezza; sopporta medi periodi di affinamento in recipienti di legno; all' uvaggio aggiunge complessità e struttura; se ne consiglia l' uso in miscela con gli altri cloni della serie VLVR.