

VERDICCHIO BIANCOB.

Documento aggiornato al: 31/03/2025, 07:01. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 30

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 inferiore
- ✓ Fertilità superiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

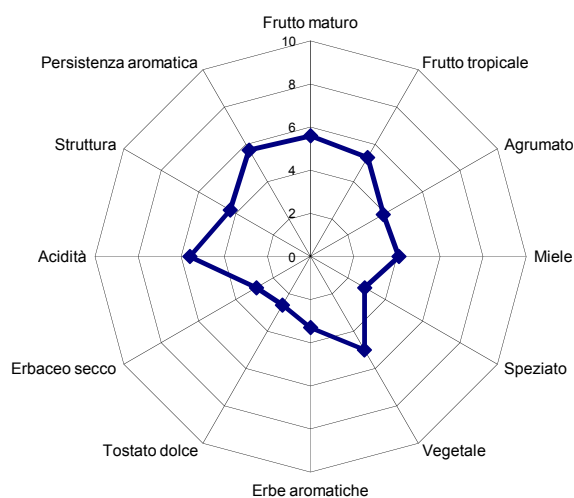
- ✿ Grappolo medio o medio-grande, semi-serrato, generalmente conico spesso piramidale e alato
- ✿ Acino di media grandezza rotondo, buccia consistente, di colore giallo-verde a volte sfumata di rosa



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	3,95
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	225
Peso medio acino (g)	2,72
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	9,55
	Ac. Tartarico (g/l)	6,75
	Ac. Malico (g/l)	4,53

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di color giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, buona complessità aromatica, spiccate note fruttate, mature e tropicali, sentori di miele e aromaticità erbacee. Presenta discreta struttura e spiccata acidità, si presta per la produzione di base-spumante, nonché per vini freschi e profumati. se ne consiglia l'uso in miscela con gli altri cloni della serie VLVR.