

# VERDICCHIO BIANCOB.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 06:39. 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 50

## 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 superiore

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

## IL GRAPPOLO

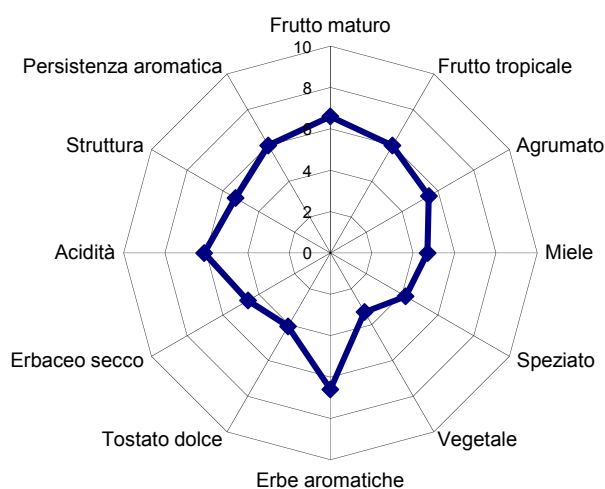
- ✿ Grappolo grande, semi-spargolo, generalmente conico spesso piramidale e alato.
- ✿ Acino di media grandezza rotondo, buccia consistente, di colore giallo-verde a volte sfumata di rosa.



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,07
Produzione per ceppo (Kg)	4,35
Numero grappoli/ceppo	13,2
Peso medio grappolo (g)	344
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,3
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,78
	Ac. Tartarico (g/l)	5,8
	Ac. Malico (g/l)	3,42

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di color giallo paglierino con riflessi verdognoli, di elevata complessità aromatica, evidenti note sia di frutto bianco maturo che di erbe aromatiche, accompagnate da sentori di agrume, miele e di spezia. Notevole la persistenza aromatica. Presenta buon equilibrio tra struttura e freschezza, si presta per la produzione di vini complessi, sia da solo che in miscela con cloni della serie VLVR.