VERDICCHIO BIANCOB.

Documento aggiornato al: 06/12/2025, 00:35. 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 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

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

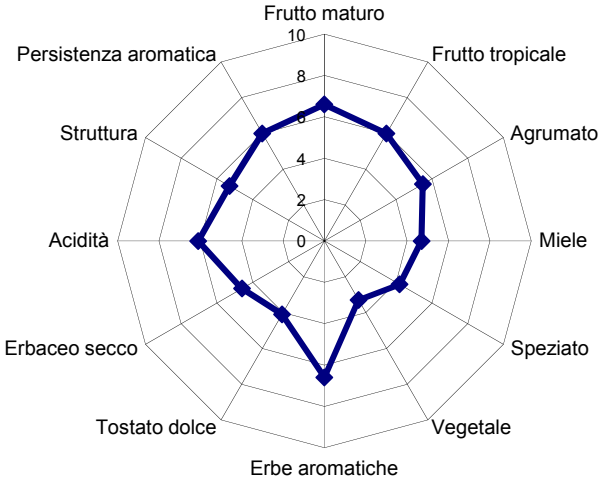
Il Grappolo

- 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.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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.