

# VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura – CRA-ENC Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell’Italia centrale – ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

I-ARSIAL - CRA  
549

## CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media

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

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo
- ▣ Acino

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,05
Produzione per ceppo (Kg)	5,7
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	321,00
Peso medio acino (g)	2,20
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	5,9

**PARAMETRI****ENOCHIMICI**

MOSTO

**CLONE**

Zuccheri (° Brix)	18,5
pH	3,14
Acidità totale (g/l)	8,2
Ac. Tartarico (g/l)	4,9
Ac. Malico (g/l)	3,7

**ANALISI SENSORIALE****DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino di buona intensità, con netti riflessi verdognoli; aroma di media intensità, netto, dovuto principalmente ad aromi di origine fermentativa; sapore secco, ma squilibrato per l'alta acidità; apprezzato soprattutto per l'aspetto visivo ed olfattivo. Al gusto è stato penalizzato dalla eccessiva intensità acida e dalla scarsa persistenza.