

# VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 06:40. 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 OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

 Grappolo

 Acino

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

---

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.