

# VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 30/11/2021, 04:36. CREA/SNCV ©2011-2021.



## 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  
553

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Tormancina (ROMA)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
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	1,08
Produzione per ceppo (Kg)	6,0
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	338
Peso medio acino (g)	2,16
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	5,9

---

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	18,6
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	8,7
	Ac. Tartarico (g/l)	5,2
	Ac. Malico (g/l)	4,1

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino di buona intensità, con netti riflessi verdognoli; aroma di buona intensità, netto, dovuto principalmente ad aromi di origine fermentativa; sapore secco, ma squilibrato per l'alta acidità; scarsa struttura e media persistenza. Al gusto è stato penalizzato dalla eccessiva intensità acida; nel complesso un prodotto di discreta qualità.