VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 06/12/2025, 00:35. CREA/SNCV ©2011-2025.

I- ARSIAL - CRA 553

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

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

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 crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	-
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
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

	Parametri enochimici	*Clone*
MOSTO	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.