VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 06/12/2025, 00:33. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-Ampelos CNT 7

Costitutore
Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico; Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine
Matelica (MC).

Campo di confronto

Ubicazione	Az. Agr. Sartarelli, Poggio San Marcello (AN).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot; 1103 Paulsen.
Sesto di impianto	3,00 x 1,10 m.
Clone di confronto	CSV AP VE 2
Periodo di osservazione	2008-2012

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Da 1,1 a 2 infiorescenze per germoglio
- ✓ Produttività Leggermente inferiore rispetto al confronto

Fase fenologica	*Epoca (*)*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Il Grappolo

- Grappolo medio lungo e medio largo, di forma cilindrico-conico con 1 o 2 ali, mediamente compatto.
- Acino ellissoidale, medio, uniforme, con buccia verde giallo uniforme, mediamente pruinoso. Polpa non colorata, di consistenza debole e nessun aroma. Presenza di vinaccioli.

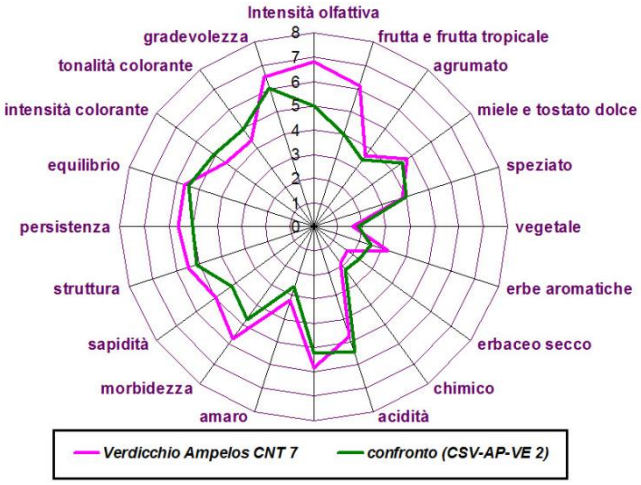
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Principali ampelopatie	Nella media varietale
Oidio	Alta

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	6,3
Numero grappoli/ceppo	21,4
Peso medio grappolo (g)	298,3
Peso medio acino (g)	3
Peso legno potatura (g/ceppo)	1125
Indice di Ravaz	5,6

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,2
	pH	3,37
	Acidità titolabile (g/l)	5,98
	Acidità totale	6,75
VINO	pH	3,3
	Ac. Tartarico (g/l)	2,21
	Ac. Malico (g/l)	1,67
	Ac. Lattico (g/l)	0,34

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla vista l'intensità colorante è media, e la tonalità è orientata al verde.
L'intensità olfattiva molto elevata, caratterizzata da note fruttate molto evidenti, miele e tostato dolce, erbe aromatiche, mentre minori sono i sentori di agrumato, speziato ed erbaceo secco.
Acidità percepita media, buona alcolicità, basso amaro ed elevata morbidezza, ottima sapidità, interessanti la persistenza e l'equilibrio, massima la gradevolezza.



(*) Dati medi relativi al quinquennio di osservazione 2008/2012
(**) Dati medi relativi al biennio 2009-2010