

VERDICCHIO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.

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
Invaiaura	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**CLONE (*)****PRODUTTIVE**

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**CLONE (**)****ENOCHIMICI**

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)

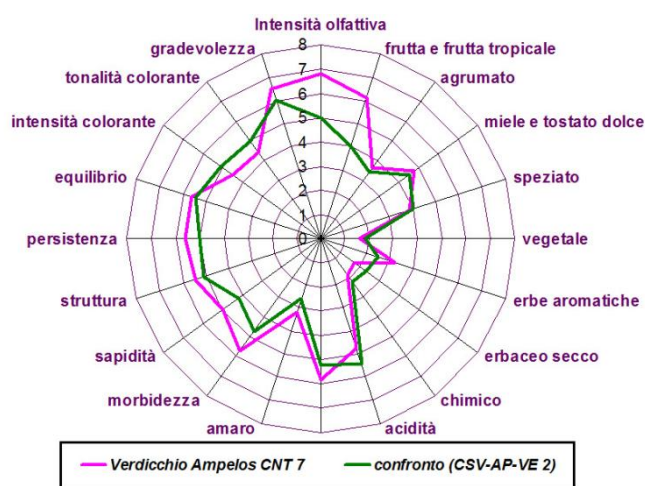
0,34

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