

VERDICCHIO BIANCO B.

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



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).

I-Ampelos CNT 7

CAMPO DI CONFRONTO

| | |
|------------------------------------|--|
| Ubicazione | Az. Agr. Sartarelli, Poggio San Marcello (AN). |
| Forma di allevamento e Portinestra | 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

Odio

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
VINO

Zuccheri (°Brix) 23,2

pH 3,37

Acidità titolabile (g/l) 5,98

Acidità totale 6,75

pH 3,3

Ac. Tartarico (g/l) 2,21

Ac. Malico (g/l) 1,67

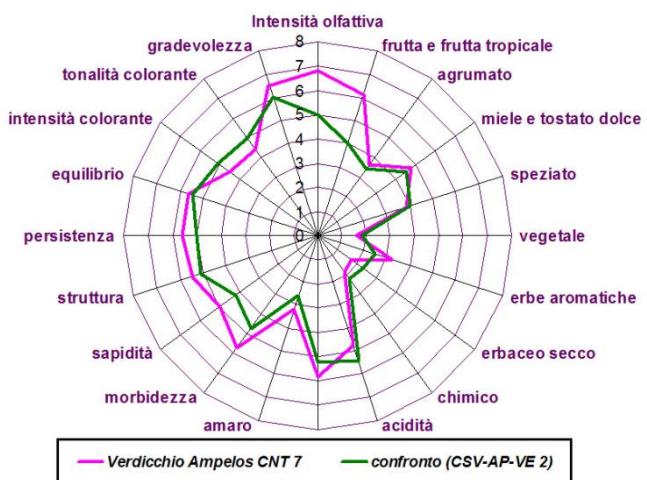
Ac. Lattico (g/l) 0,34

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