PRIÈ BLANC B.

Documento aggiornato al: 03/11/2026, 14:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Institut Agricole Régional

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine
Morgex (AO)

I - IAR-PRB1

CAMPI DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO (2 LOCALITÀ)

Ubicazione	loc. La Rochère e loc. Moncenis, Aosta (AO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8200
Periodo di osservazione	2002 - 2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo piccolo**
- ✓ **Acino medio**
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività ridotta rispetto alla media della popolazione
- ✓ Grado alcolico superiore alla media varietale
- ✓ Quadro acido più armonico

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, generalmente piramidale, di media compattezza
- Acino medio, ellittico, buccia sottile, ricoperta di pruina, di colore giallo-verde.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Nella norma varietale
Oidio	Nella norma varietale

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1.0
Produzione per ceppo (Kg)	1.98
Numero grappoli/ceppo	10.6
Peso medio grappolo (g)	186
Peso medio acino (g)	2.45
Peso legno potatura (g/ceppo)	580
Indice di Ravaz	3.41

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21.2
	pH	3.26
	Acidità totale (g/l)	6.0
	Ac. Tartarico (g/l)	6.1
	Ac. Malico (g/l)	1.9

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il clone IAR-PRB1 permette di ottenere vini bianchi fermi dotati di grado alcolico superiore alla media varietale, buona armonia e intensità gustativa. Al palato si ritrovano note fruttate che ricordano l'aroma della mela e della frutta secca. Il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli risulta coerente con la finezza olfattiva e la buona beva.

