ZIBIBBO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 01:49. CREA/SNCV ©2011-2026.



I-Zibibbo Regione Sicilia 601

Costitutore
Regione Siciliana – Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari (PA);
Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

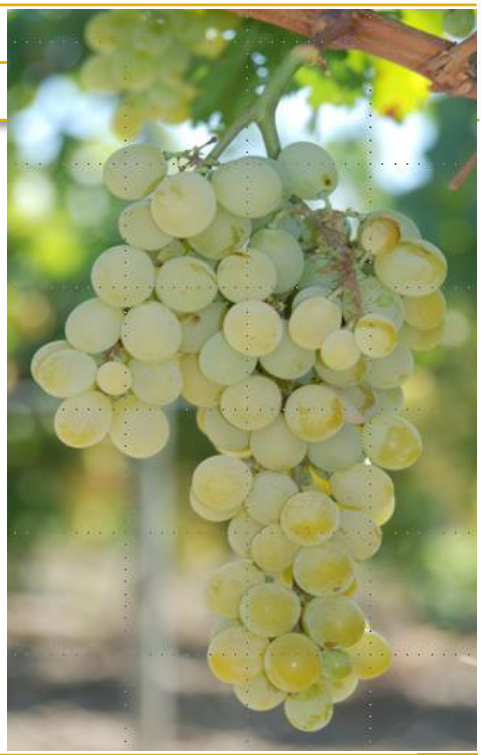
Origine
C/da Ghirlanda, isola di Pantelleria (TP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Biesina, Marsala (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo ad acino verde
- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio significativamente inferiore; grappolo leggermente più spargolo
- ✓ Mediamente sensibile alle principali malattie crittogamiche
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino leggermente superiore



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

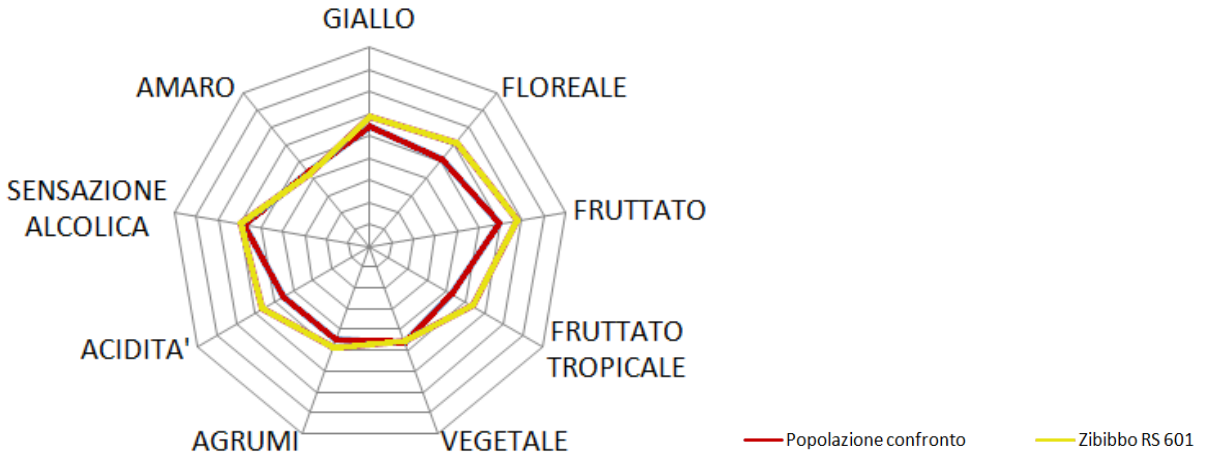
- Grappolo grande, lungo, cilindrico-conico, mediamente compatto tendente allo spargolo, presenza di 1- 2 ali
- Acino grande, ellissoidale largo, con buccia poco pruinosa, verde-giallastro; polpa carnosa con sapore spiccatamente di moscato; pedicello lungo, verde

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,37 (*)
Produzione per ceppo (Kg)	3,07
Numero grappoli/ceppo	9,7
Peso medio grappolo (g)	317
Peso medio acino (g)	4,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,48
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l)	5,61
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo carico; al gusto-olfatto è risultato complesso con i vari descrittori di media intensità. Si evidenziano sentori di fiori bianchi (gelsomino, rosa), e in particolare di speziato di intensità medio-alta. Di struttura media, equilibrato, si distinguono, per una percezione lievemente maggiore, l'acidità e l'amaro. La persistenza aromatica è buona.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.