

# ZIBIBBO B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



**Costitutore**  
Vivai Cooperativi Rauscedo

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 8 dell' 11/01/2017.

**Origine**  
Az. Agr. Celoma-Pantelleria (TP)

I-VCR 153

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Bordone Domenico-Monteù Roero (CN) e l'Az. Agr. Degno Pasquale-Trinitapoli (FG).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot (con 8 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	5000 (ceppi/ha); 0,8 x 2,5 m
Periodo di osservazione	2009-2011

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Media e costante
- ✓ Produttività

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	II decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, cilindrico-piramidale munito di corte ali, tendenzialmente spargolo
- ▣ Acino grosso, uniforme, di colore giallo dorato a polpa croccante e buccia consistente. sapore spiccatamente moscato



ZIBIBBO B. VCR 153

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

### CRITTOGAMICHE (%)

	CLONE
Botrite	1,33/0,67
Oidio	--/1,67

## CARATTERISTICHE

### PRODUTTIVE

	CLONE (*)
Fertilità basale	1,18/1,26
Fertilità reale	1,35/1,39
Fertilità potenziale	1,52/1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,36/3,6
Peso medio grappolo (g)	312/323
Peso medio acino (g)	3,6/3,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	720/810
Indice di Ravaz	4,67/4,44

## PARAMETRI

### ENOCHIMICI

## CLONE

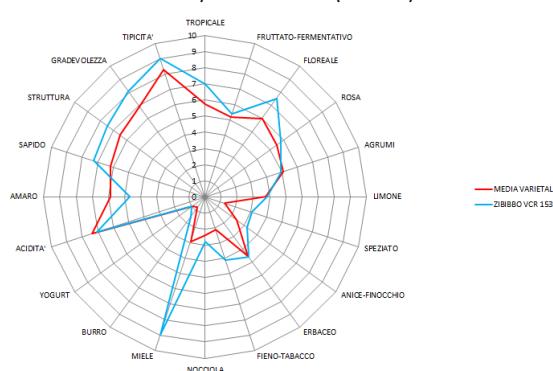
### PIEMONTE/PUGLIA

MOSTO VINO (*)	Zuccheri (Babo)	16,7/18,9
	pH	3,29/3,28
	Acidità totale (g/l)	6,57/5,13
	Grado alcolico	12,86/13,18
	Acidità totale (g/l)	7,03/6,5
	pH	3,07/3,17
	Estratto netto (g/l)	18,61/20,06

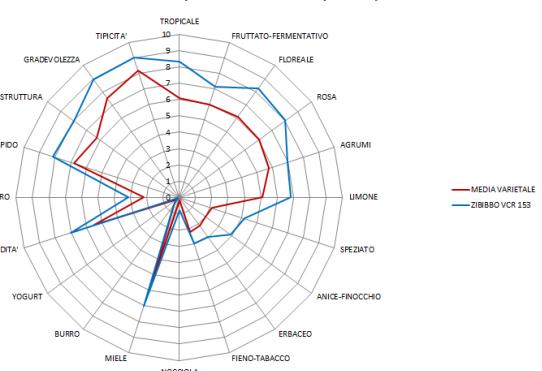
## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà un vino di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, con elevato grado alcolico e dal caratteristico aroma moscato. Viene utilizzato per la produzione di vini tranquilli ma anche per la produzione di vini spumanti; senza dubbio è più conosciuto nella versione passita, per accompagnare formaggi o pasticceria secca.

ZIBIBBO VCR 153/ZIBIBBO STANDARD (PIEMONTE)



ZIBIBBO VCR 153/ZIBIBBO STANDARD (PUGLIA)



(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2009/2010