ZIBIBBO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 01:49. 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

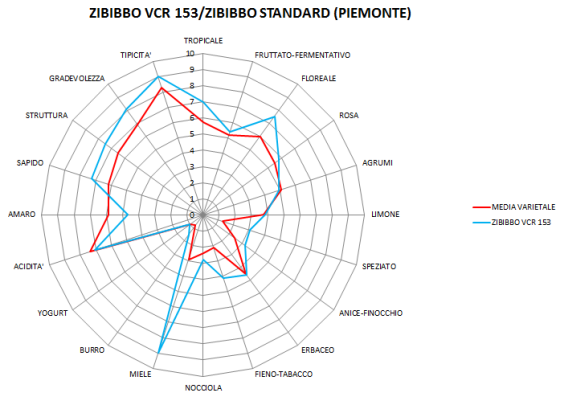
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE PIEMONTE/PUGLIA
Botrite	1,33/0,67
Oidio	--/1,67

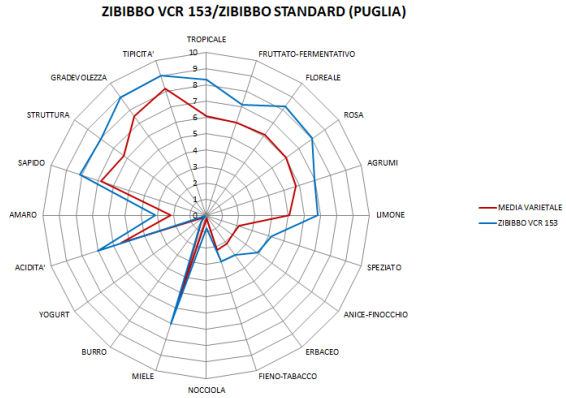
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*) PIEMONTE/PUGLIA
Fertilità basale	1,18/1,26
Fertilità reale	1,35/1,39
Fertilità potenziale	1,52/1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,36/3,6
Peso medio grappolo (g)	312/323
Peso medio acino (g)	3,6/3,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	720/810
Indice di Ravaz	4,67/4,44

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE PIEMONTE/PUGLIA
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	16,7/18,9
	pH	3,29/3,28
	Acidità totale (g/l)	6,57/5,13
VINO (**)	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.





(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2009/2010