PALLAGRELLO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 06/11/2026, 20:57. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 43 del 20-02-2021

Origine : Az. G.Mancini, Caiazzo (CE)

Periodo di osservazione: 2012-2014

I-VCR 197

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Coop. Agricola Lavoro e Salute, loc. Telaro, Galluccio (CE)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3300
Periodo di osservazione	2012-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Vigoria: media o più

Fertilità: superiore alla media

Produttività: media

IL GRAPPOLO

- Grappolo: medio o meno, allungato, semispargolo, a volte è presente un’ala più sviluppata o due corte ali
- Acino: medio-piccolo, sferico, con ombelico evidente; buccia di colore giallo con riflessi verdognoli.



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

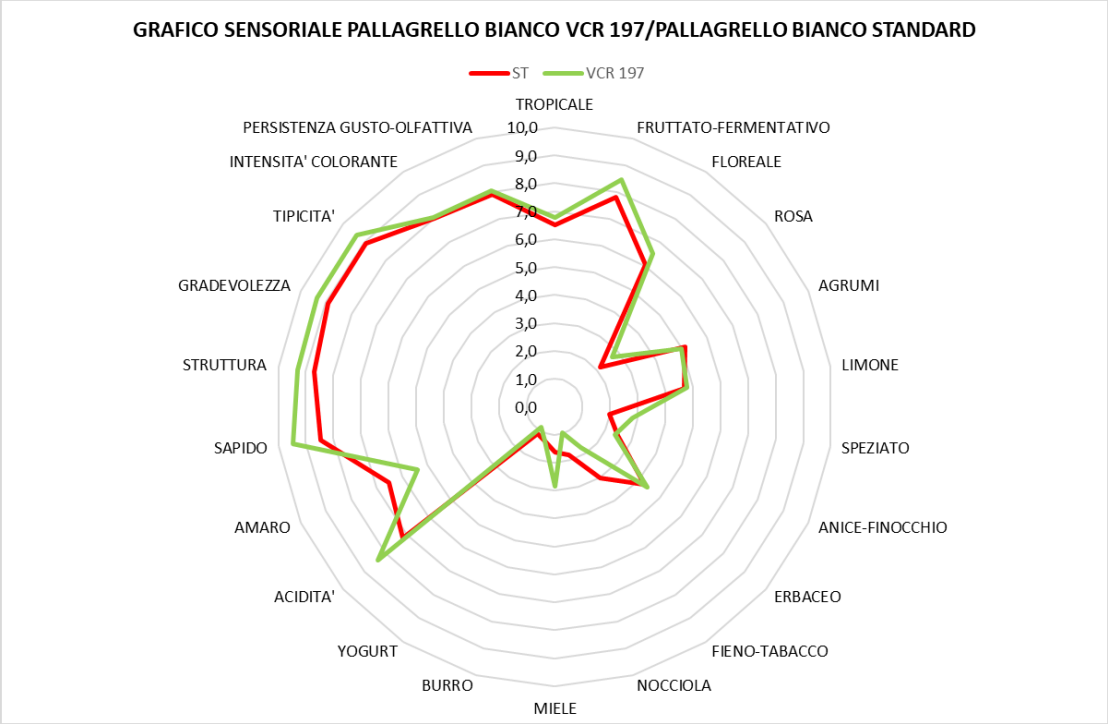
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,77
Oidio	0,50

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,79
Produzione per ceppo (Kg)	3,31
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	168
Peso medio acino (g)	1,57
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	4,41

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	23,10
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	6,88
	Ac. Tartarico (g/l)	6,26
	Ac. Malico (g/l)	1,87

* Dati medi relativi alle 3 annate 2012-14

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso sono preminenti le note agrumate accompagnate da delicati sentori dolci, floreali che gli conferiscono fragranza ed eleganza. Al palato si distingue per l'ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e struttura, e la persistenza gusto-olfattiva

ATTITUDINE ENOLOGICA

Le uve possono essere utilizzate in purezza per la produzione di vini giovani affinati in acciaio; grazie alla buona acidità e aromaticità, può essere utilizzato anche per la produzione di vini spumanti.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno a media vigoria, si adatta bene ai terreni collinari non troppo argillosi, leggermente calcarei.