MINUTOLO B.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 08:47. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia"; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia – Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine
Locorotondo (BA)

I- CRSA - Regione Puglia B7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni minori (sia in lunghezza che in peso) e più spargolo
- ✓ **Acino** con aroma più intenso e peso medio leggermente superiore
- ✓ Fertilità delle gemme media e uniforme lungo il capo a frutto
- ✓ Precocità in tutte le fasi fenologiche
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi secondari del grappolo
- ✓ Ottima predisposizione a potature corte
- ✓ Produttività minore
- ✓ Elevato grado zuccherino dell'uva



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, alato
- Acino sferico, piuttosto grosso; buccia consistente, di colore giallo tendente al rosa a maturità, non uniforme; polpa succosa e fortemente aromatica (caratteristica distintiva)

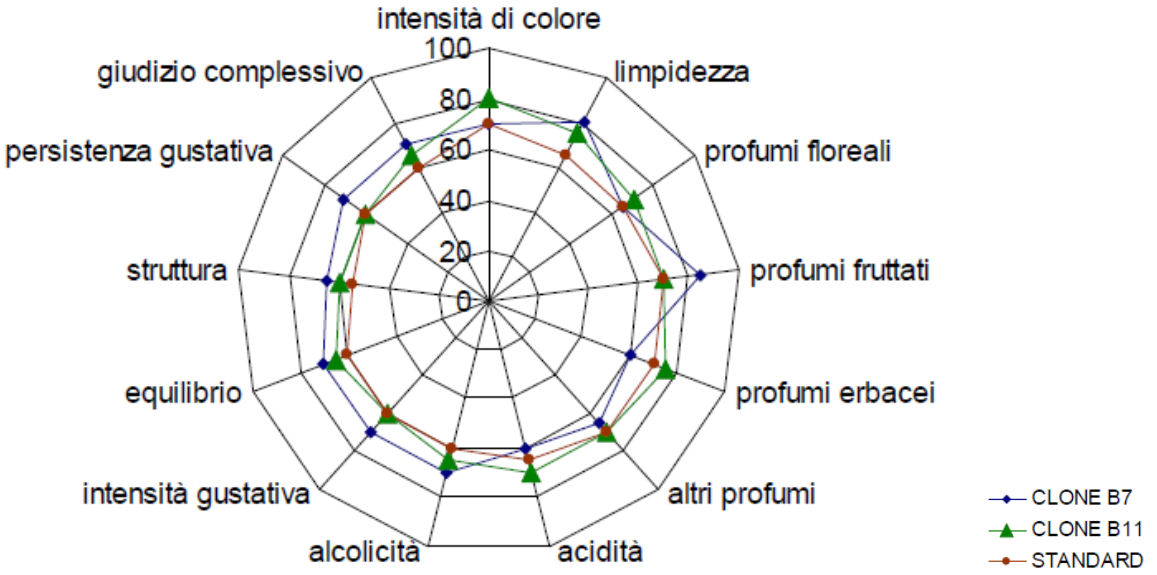
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce (III decade Marzo - I decade Aprile)
Fioritura	Media-precoce (II-III decade Maggio)
Invaiatura	Media-precoce (I decade Agosto)
Maturazione	Media-precoce (II-III decade Settembre)

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (Kg)	4,0
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	285
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.300
Indice di Ravaz	3,1

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,53
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,32
	Ac. Tartarico (g/l)	6,12
	Ac. Malico (g/l)	1,84

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con piccole venature dorate, aromatico con un'elevata intensità olfattiva, molto fine e abbastanza persistente. Prevalgono le note fruttate di albicocca matura e pesca, accompagnate da fini aromi floreali, mentre quelle vegetali sono lievi. Al gusto si presenta secco, ma allo stesso tempo rotondo data l'alta presenza di componenti aromatiche, abbastanza persistente ed equilibrato, con una buona struttura, data la media alcolicità ed acidità.

Grazie al grappolo più spargolo e all'anticipo della maturazione, il clone si presta all'appassimento dell'uva su pianta e/o in ambiente controllato. Per la sua gradevole ed intensa aromaticità, risulta idoneo alla produzione di vini speciali come passiti e spumanti, nonché al miglioramento delle componenti aromatiche nei vini da uvaggio.