

# MINUTOLO B.

Documento aggiornato al: 13/06/2026, 11:43. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

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 B11

## **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**

- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

## **FASE**

## **EPOCA**

### **FENOLOGICA**

Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, talvolta non alato, mediamente spargolo
- ✿ Acino sferico, piuttosto grosso; buccia consistente, di colore giallo tendente al rosa a maturità, non uniforme; polpa succosa e aromatica



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

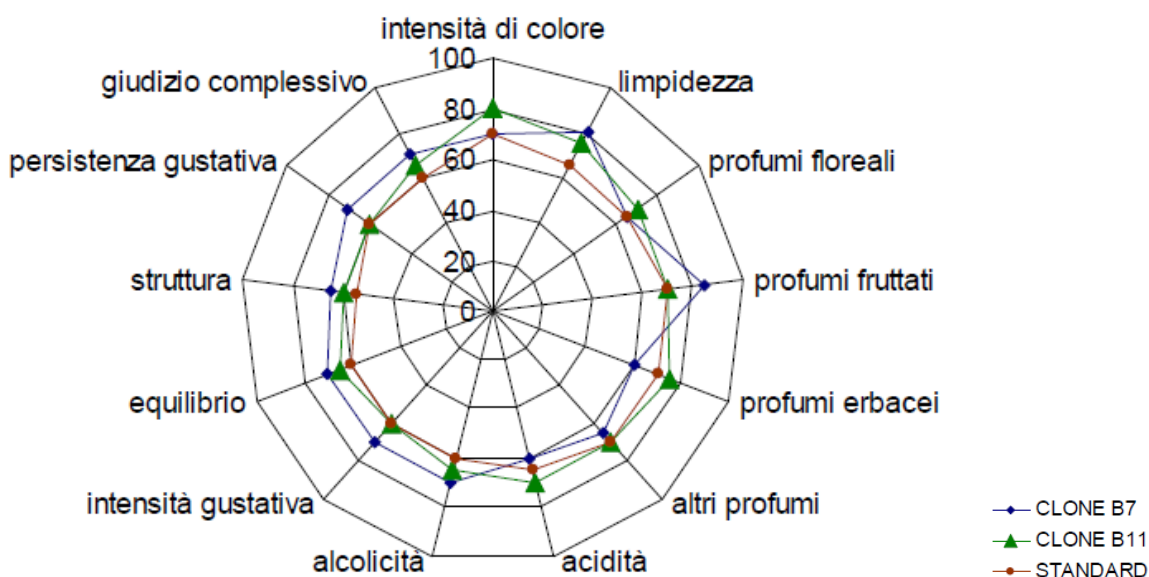
## CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

Fertilità reale	2,2
Produzione per ceppo (Kg)	5,4
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	315
Peso medio acino (g)	1,75
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.700
Indice di Ravaz	3,1

## PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,51
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	7,14
	Ac. Tartarico (g/l)	8,10
	Ac. Malico (g/l)	2,05

## ANALISI SENSORIALE



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo paglierino tenue, con leggerissimi riflessi verdolini, abbastanza aromatico, ma meno rispetto al clone “B7”. Si percepiscono gli aromi fruttati di pesca ed albicocca, accompagnati da un aroma erbaceo più consistente. Si presenta con un’acidità leggermente più alta ed una struttura più magra, con una persistenza gustativa inferiore.

Nel complesso, il vino ottenuto si mostra poco alcolico e meno aromatico.

Il clone risulta idoneo alla produzione di vini bianchi secchi anche monovarietali e potrebbe essere utilizzato per la spumantizzazione.