MINUTOLO B.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 08:46. 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 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 FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

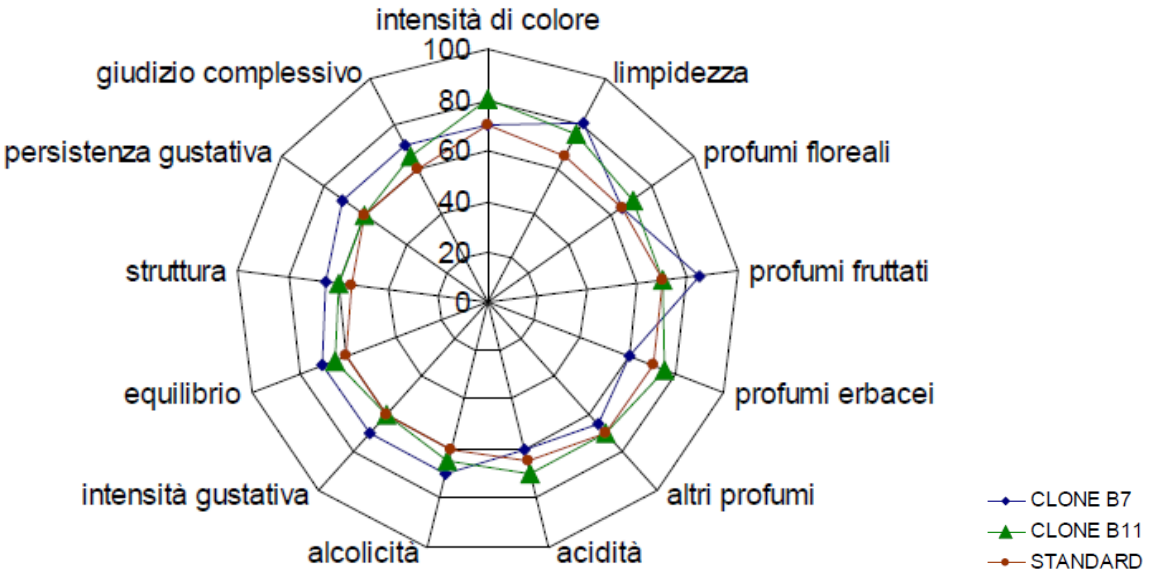
- Grappolo medio-grande, piramidale, talvolta non alato, mediamente spargolo
- Acino sferico, piuttosto grosso; buccia consistente, di colore giallo tendente al rosa a maturità, non uniforme; polpa succosa e aromatica

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.