

Documento aggiornato al: 11/01/2026, 21:08. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

## Origine

Locorotondo (Ba)

CRSFA – Regione  
Puglia B29

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2008-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità simile allo standard
- ✓ Produzione leggermente inferiore
- ✓ Aroma più marcato

## IL GRAPPOLO

### Grappolo

Grappolo medio, piramidale, alato, mediamente spargolo. Il grappolo si differenzia dallo standard per le minori dimensioni (sia in lunghezza che in peso) e per la minore compattezza; risulta pertanto meno suscettibile ai marciumi secondari.

### Acino

Acini sferici e piuttosto grossi, di colore giallo tendente a maturità al rosa, buccia consistente. La polpa, succosa e fortemente aromatica, rappresenta la caratteristica distintiva fondamentale.

Rispetto allo standard varietale l'aroma risulta più intenso.



<b><i>FASE FENOLOGICA</i></b>	<b><i>EPOCA</i></b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio-I decade Giugno
Invaiaatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)***

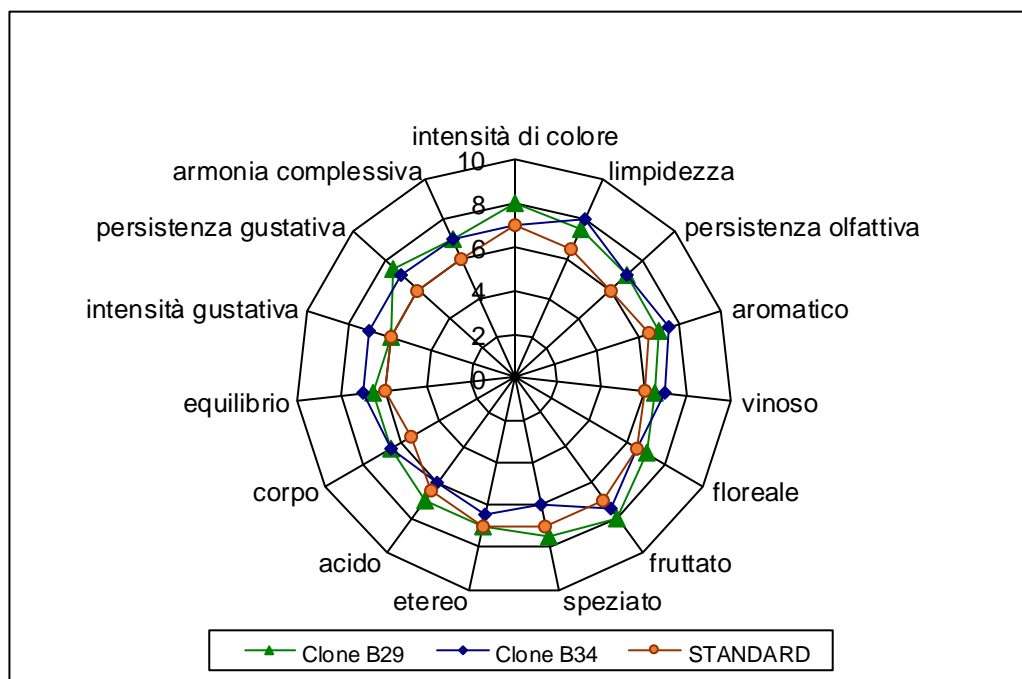
Botrite	Media
Oidio	Media

***CARATTERISTICHE CLONE B29  
PRODUTTIVE***

Fertilità reale	1,19
Produzione per ceppo (Kg)	2,99
Numero grappoli/ceppo	9,50
Peso medio grappolo (g)	315,17
Peso medio acino (g)	1,99
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,40
Indice di Ravaz	2,14

***PARAMETRI CLONE B29  
ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,48
	pH	3,60
	Acidità totale (g/l)	5,54
	Ac. Tartarico (g/l)	8,19
	Ac. Malico (g/l)	0,97



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino molto intenso, con ottimi riflessi dorati, profumi tipici della cultivar. Prevalgono le note fruttate e quelle speziate e non mancano i sentori floreali. Buona struttura ed equilibrio complessivo, con una spiccata acidità e freschezza. La persistenza gusto-olfattiva è elevata. Per la sua aromaticità il vino risulta adatto alla spumantizzazione.