

# MINUTOLO B.

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 OMEOLOGAZIONE 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

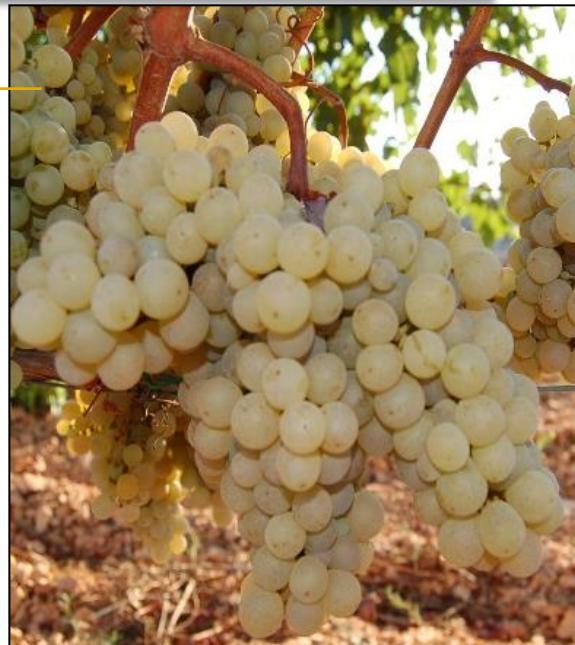
### Grappolo

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.

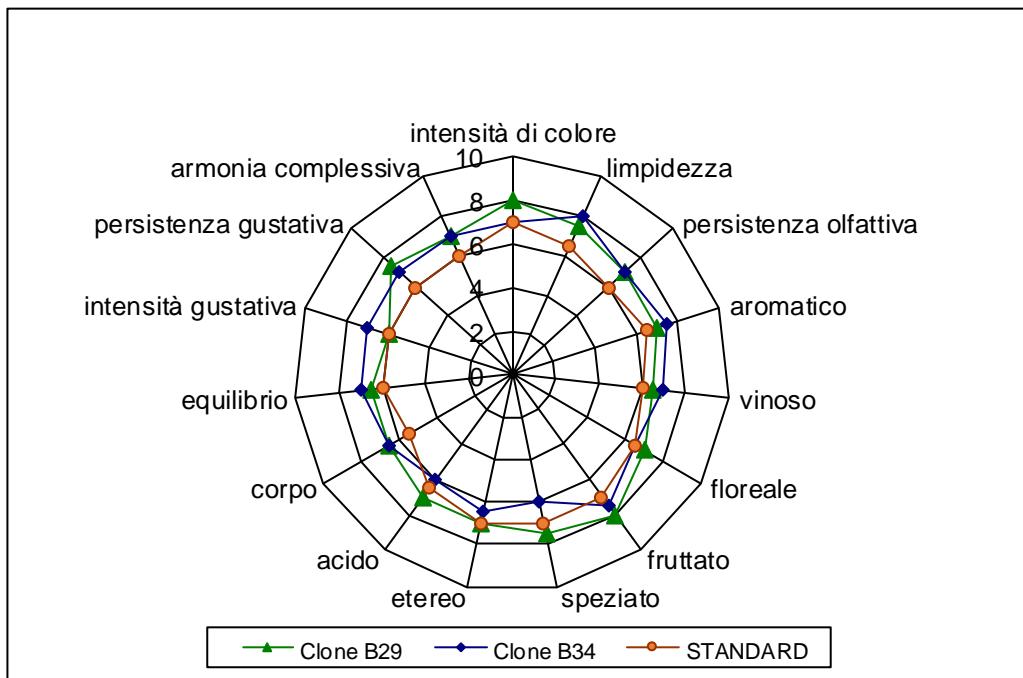


| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>                         |
|------------------------|--------------------------------------|
| Germogliamento         | I decade Aprile                      |
| Fioritura              | III decade Maggio-I<br>decade Giugno |
| Invaiatura             | III decade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

| <b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b> | <b>CLONE</b> |
|--|--------------|
| Botrite  | Media        |
| Oidio  | Media        |

| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE B29</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| 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             |

| <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE B29</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.