MINUTOLO B.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 08:43. 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.



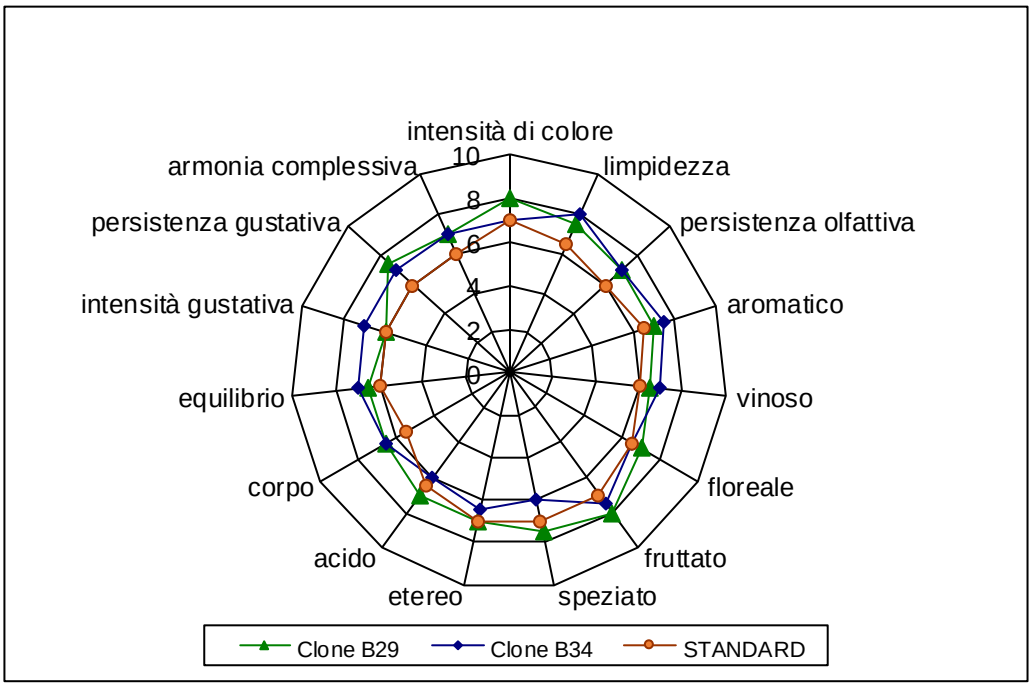
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio-I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE B29*
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 ENOCHIMICI	*CLONE B29*
MOSTO	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

ANALISI SENSORIALE



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.