MINUTOLO B.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 08:47. CREA/SNCV ©2011-2026.

CRSFA –Regione Puglia B34



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità inferiore rispetto allo standard
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Aroma più intenso



IL GRAPPOLO

Grappolo
Grappolo medio, piramidale, alato, mediamente spargolo.
Rispetto al clone B29 è più grande e presenta un peso medio leggermente maggiore ma comunque inferiore allo standard varietale.

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.

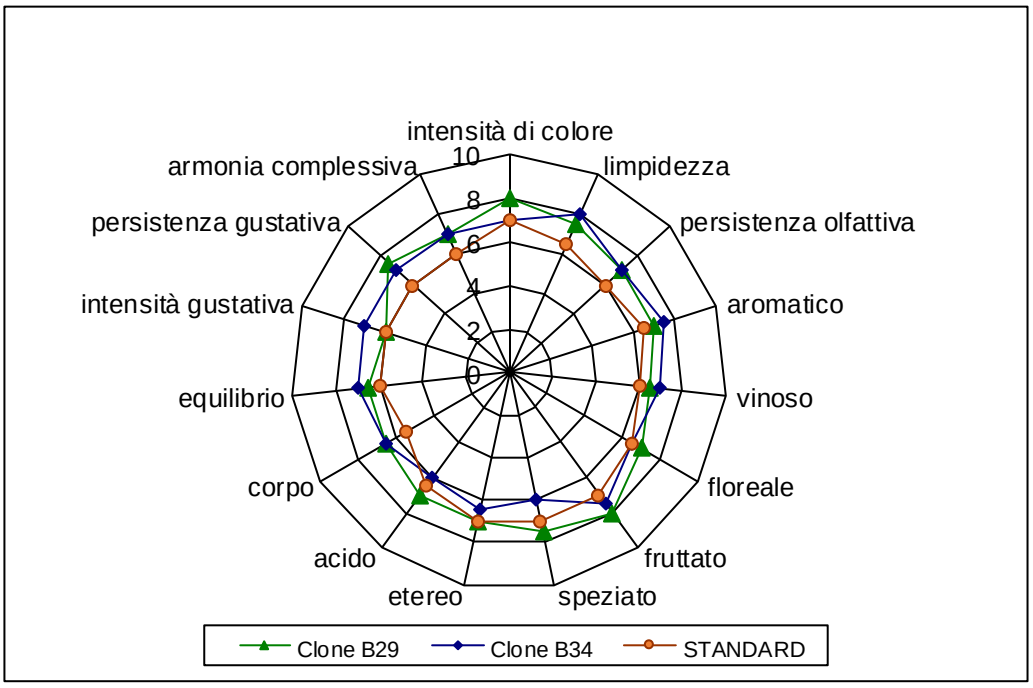
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio-I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE B34*
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,65
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	304,4
Peso medio acino (g)	1,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,15
Indice di Ravaz	3,17

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE B34*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,25
	pH	3,47
	Acidità totale (g/l)	5,58
	Ac. Tartarico (g/l)	7,48
	Ac. Malico (g/l)	1,54

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino molto equilibrato che si è distinto per l'elevata limpidezza e aromaticità che mette in evidenza la ricchezza sentori fruttati tipici della cultivar. Si presenta con una intensità gustativa più accentuata rispetto allo standard, come dimostrato anche dal profilo aromatico del vino che appare più ricco, soprattutto in composti terpenici. Persistenza gustativa elevata più elevata dello standard ma leggermente inferiore al clone B29.