MINUTOLO B.

Documento aggiornato al: 26/11/2025, 06:44. CREA/SNCV ©2011-2025.



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.



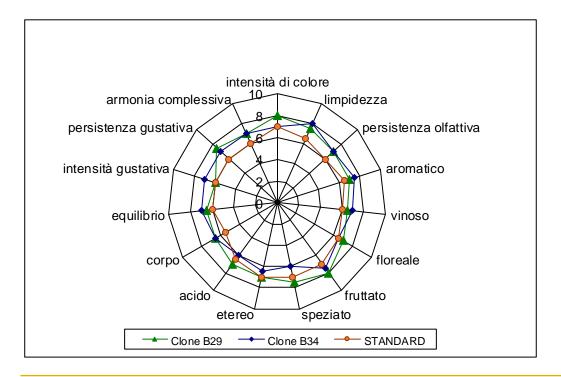
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio-I
	decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE B34
PRODUTTIVE	
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	CLONE B34
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	22,25
2	рН	3,47
MOSTC	Acidità totale (g/l)	5,58
M	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.