ALBARINO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi di Rauscedo
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine
Casal De Valinas – VALINAS - PONTEVEDRA GALIZIA - SPAGNA

I-VCR 35

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2015/2017

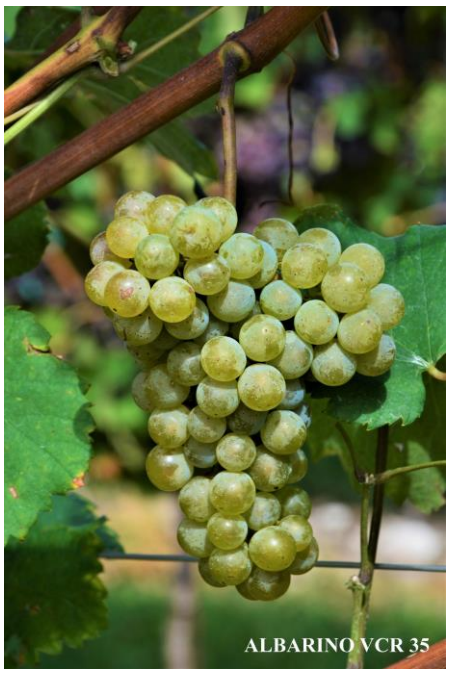
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Equilibrata
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Superiore alla media varietale

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande a forma tronco piramidale, leggermente allungato, semi-compatto.
- Acino è medio-grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (**)
Botrite	97,67
Oidio	97,87

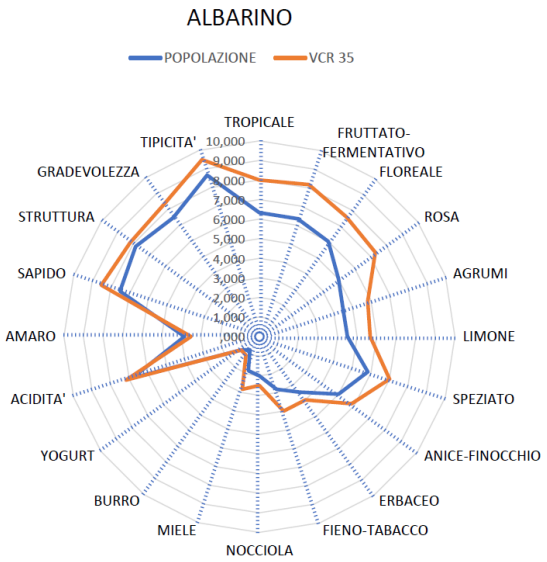
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,87
Fertilità reale media	2,05
Fertilità potenziale	2,57
Produzione per ceppo (Kg)	3,00
Peso medio grappolo (g)	173
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	745
Indice di Ravaz	4,27

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
VINO	Grado alcolico	13,17
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	5,42
	Estratto netto (g/l)	19,32
	Ac. Tartarico (g/l)	2,075
	Ac. Malico (g/l)	2,015

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Babo)	19,16
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	6,42
	Ac. Tartarico (g/l)	4,10
	Ac. Malico (g/l)	2,46

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto come pure l'acidità totale.
Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori floreali di fiori gialli in particolare della ginestra e il fruttato di mela verde, ma anche di pompelmo e salvia. In bocca si denota la buona struttura e la sapidità mantenendo una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni tioliche di foglia di pomodoro che lasciano un retrogusto leggermente iodato. Si consiglia l'uso per vini tranquilli di medio invecchiamento ma anche l'utilizzo da giovane come base spumante.
Valutazione nel biennio 2017/2018.



(*) Dati medi relativi al biennio 2016/2017 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2015/2017