

# ALBANA B.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 295 del 19/12/1994

## Origine

Imola (BO)

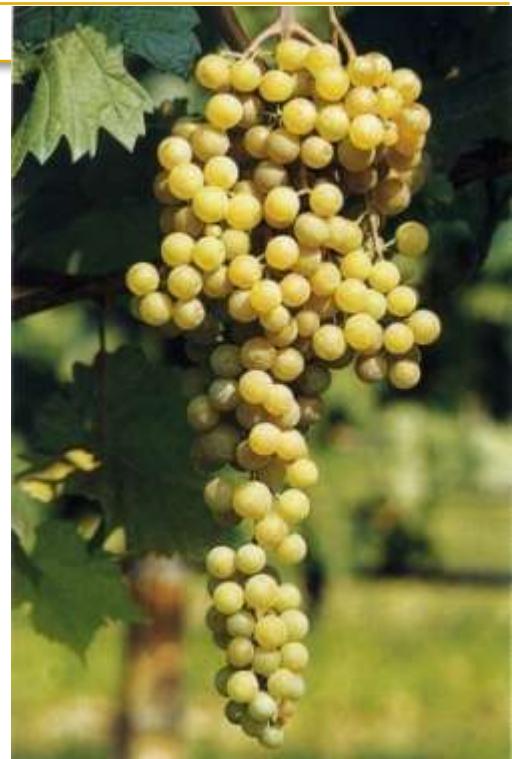
I-VCR 21

## CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1988-1990

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività ottima
- ✓ Maggiore resistenza alla botrite



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo più che medio, semispargolo o semicompatto
- ▣ Acino più che medio, regolare

## Rauscedo

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite (**)	2,25
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,05
Produzione per ceppo (Kg)	17,17
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	400
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
Zuccheri (Babo)	16,1
pH	3,28
Acidità totale (g/l)	10,8
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

(\*) Dati medi relativi al triennio 1989-1991

(\*\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

**Città S. Angelo**

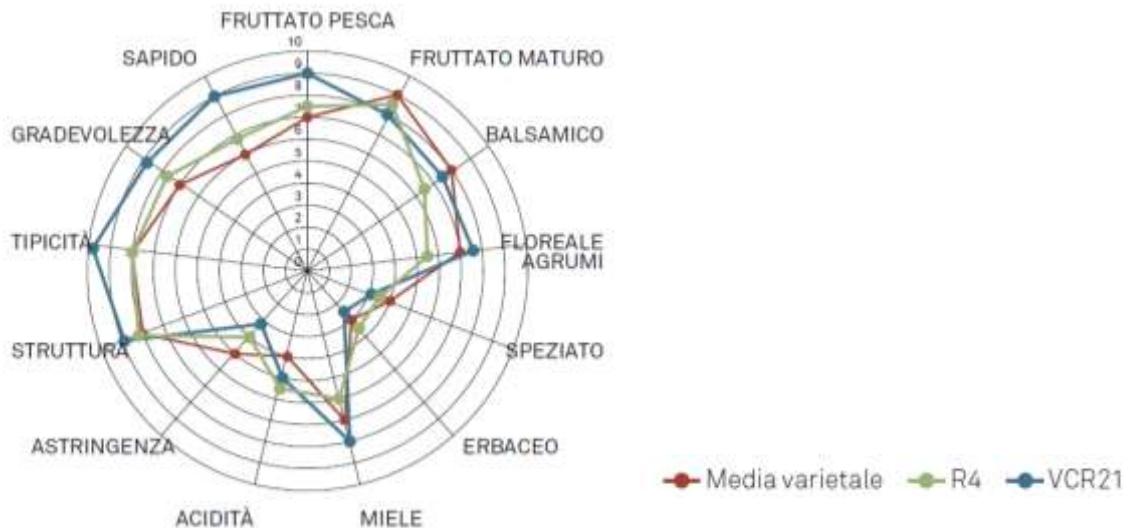
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	-
Oidio (**)	2,65

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	17,85
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	382
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
Zuccheri (Babo)	16,42
pH	3,04
Acidità totale (g/l)	10,03
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini giallo paglierino carico, caratterizzati da un intenso aroma di pesca, armonici, dal sapore leggermente amarognolo, asciutti.