

BOMBINO BIANCO B.



Costitutore

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura
“Basile Caramia”; CNR-IVV – Sez. di Bari c/o Dip.
Protezione Piante e Microbiologia applicata; Università
degli studi di Bari – DIBCA; Regione Puglia –
Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

San Severo (FG)

I - CRSA - Regione
Puglia C191

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio-elevato
- ✓ Leggermente più tardivo nella fase di maturazione
- ✓ Acinellatura per lo più assente

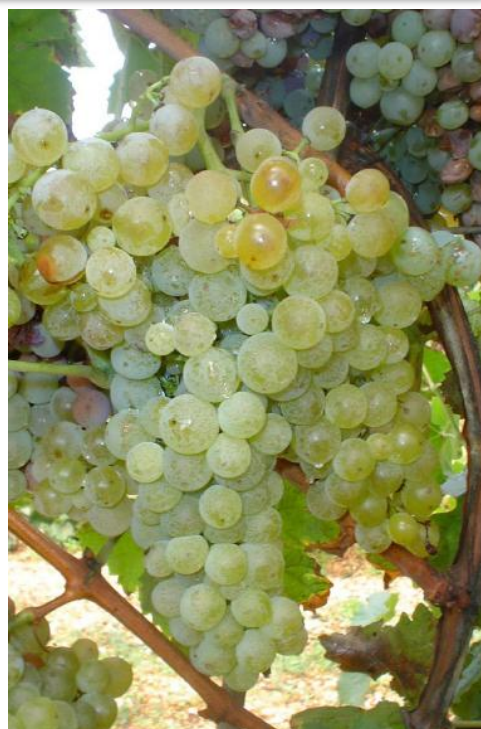
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-lungo, di forma cilindrico-conica, mediamente compatto, per lo più alato
- ✚ Acino sferoidale, di colore verde-giallo uniforme a maturazione, con polpa carnosa e buccia consistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

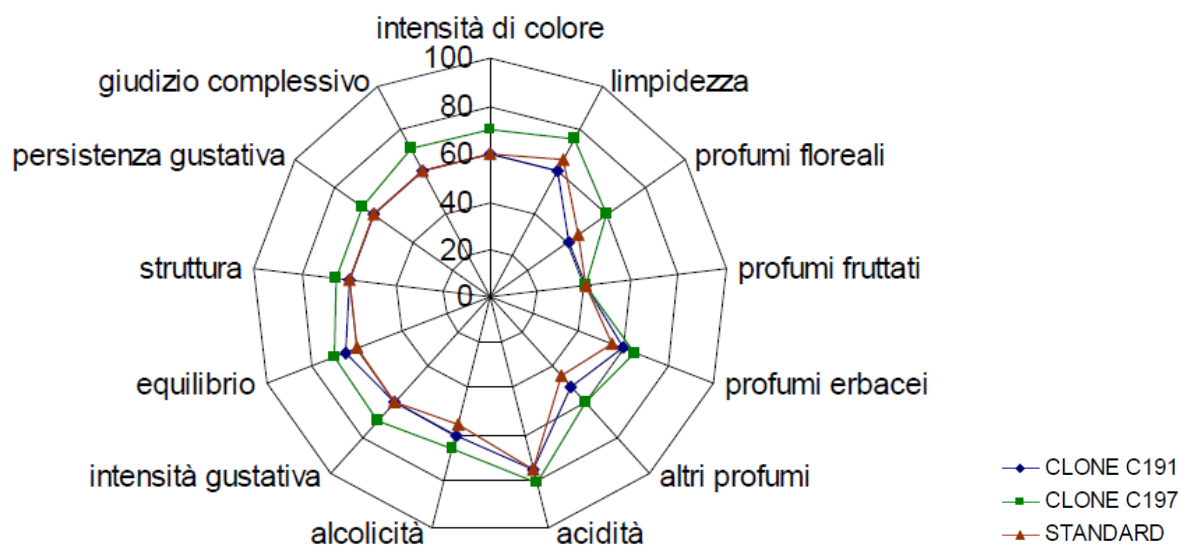
Fertilità reale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	5,97
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	398,5
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.300
Indice di Ravaz	4,6

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

Zuccheri (°Brix)	18,97
pH	3,34
Acidità totale (g/l)	8,09
Ac. Tartarico (g/l)	7,15
Ac. Malico (g/l)	1,54

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini. Di buona intensità olfattiva, caratterizzato da note vegetali erbacee, mentre scarse sono quelle floreali e fruttate. Al gusto è secco e presenta discreta struttura e spiccata acidità, per cui si presta per la produzione di base spumante, nonché vini freschi e profumati.