

CATARRATTO BIANCO COMUNE B.

I-VCR 7



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Marsala e Mazara del Vallo (TP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2000-2002

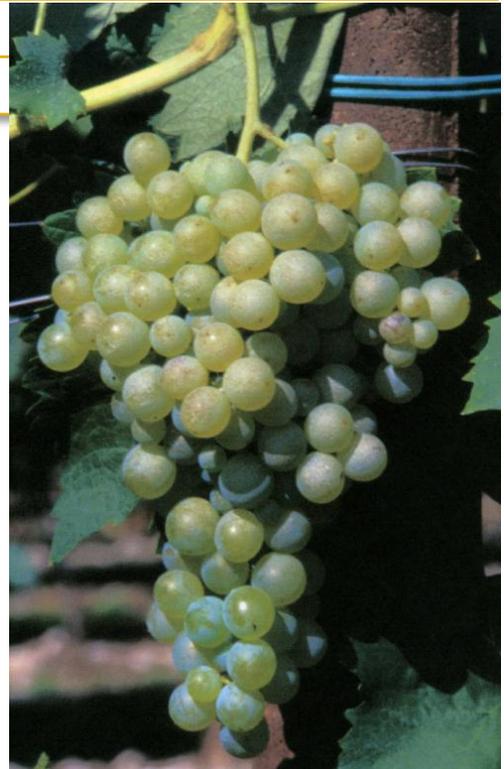
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensioni superiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità sia basale che reale media
- ✓ Produttività leggermente inferiore

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

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio, tronco-piramidale, semicompatto, munito di robuste ali
- ✶ Acino più che medio, a buccia consistente, di colore giallo con riflessi dorati



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,83
Oidio	1,33

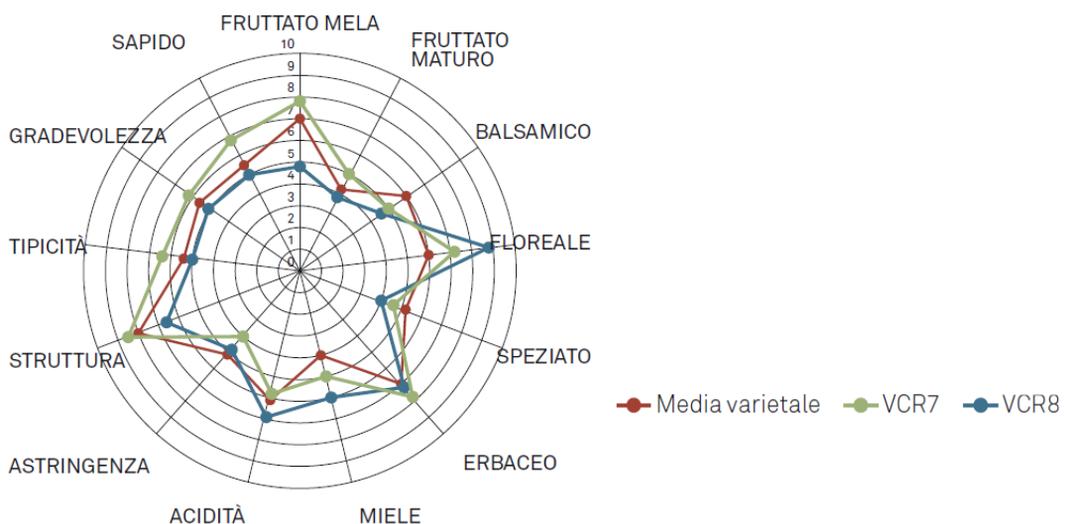
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,54
Numero grappoli/ceppo	13,27
Peso medio grappolo (g)	342
Peso medio acino (g)	3,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	5,04

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE (*)**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,70
	pH	2,95
	Acidità totale (g/l)	10,23
	Ac. Tartarico (g/l)	7,26
	Ac. Malico (g/l)	4,21

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino carico, profumi fruttati intensi, sapore leggermente erbaceo, vivace. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di armonia ed intensità.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001