

# FALANGHINA B.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

## Origine

Guardia Sanframondi (BN)

I-VCR 449

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Ortona (CH)                          |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333                                 |
| Periodo di osservazione        | 2002-2004                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile      |
| Fioritura      | III decade Maggio    |
| Invaiatura     | II decade Agosto     |
| Maturazione    | III decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, tronco-piramidale, munito di cortissime ali, a volte più evidenti, da semispargolo a semicompatto
- ✿ Acino medio, a buccia consistente



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 1,33 |
| Oidio   | 1,33 |

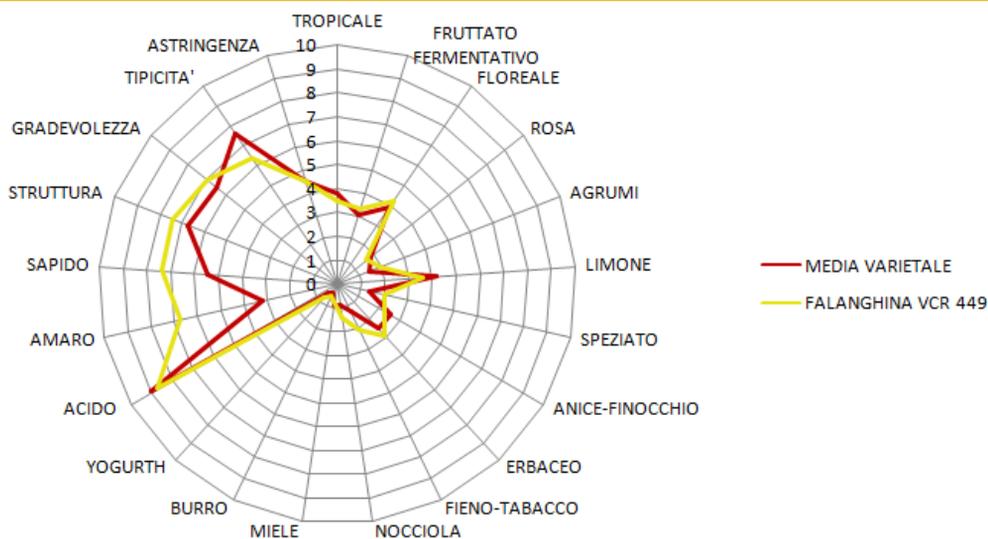
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,41 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 2,48 |
| Numero grappoli/ceppo         | 14   |
| Peso medio grappolo (g)       | 177  |
| Peso medio acino (g)          | 1,72 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 900  |
| Indice di Ravaz               | 2,75 |

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)      | 17,87 |
|              | pH                   | 3,15  |
|              | Acidità totale (g/l) | 9,40  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | 6,41  |
|              | Ac. Malico (g/l)     | 5,41  |

**ANALISI SENSORIALE (\*)**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone produce vini di ottima sapidità, struttura e tipicità. Prevalenti sono i sentori di fiori, di agrumi e di fruttato-tropicale. Adatto anche per la produzione di passiti.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003