FALANGHINA B.

Costitutore
Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Guardia Sanframondi (BN)

I - Falanghina Vitis 17

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Ponte (BN)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	3086
Periodo di osservazione	2006-2008

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Fertilità significativamente inferiore
- ✓ Buona tolleranza alla peronospora, più sensibile ad oidio e marciumi
- ✓ Produttività inferiore

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

Il Grappolo

- Grappolo medio-grande, conico, tendente al compatto, più raramente spargolo, frequente la presenza di un'ala di media grandezza, con peduncolo corto e poco visibile
- Acino medio, leggermente ovoidale, regolare; buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore verde se all'ombra e giallo quando esposta al sole; polpa croccante

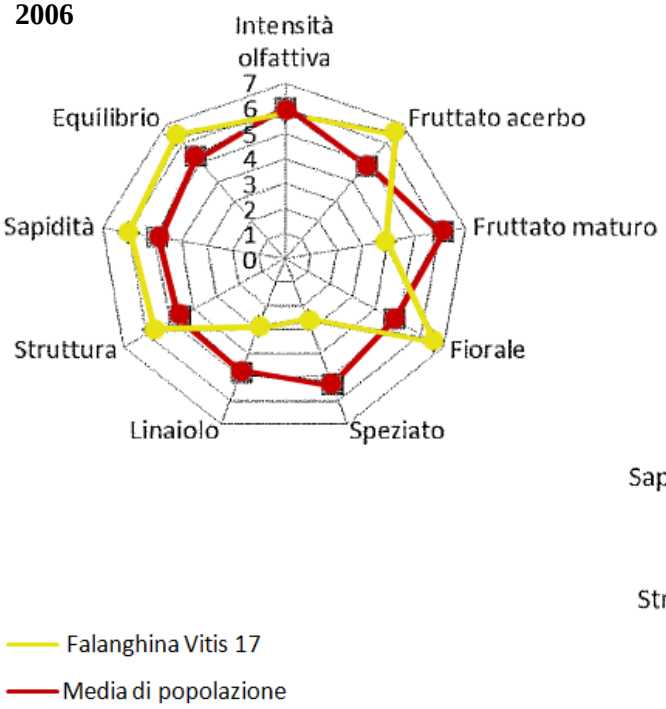
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,89
Numero grappoli/ceppo	19,3
Peso medio grappolo (g)	255
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

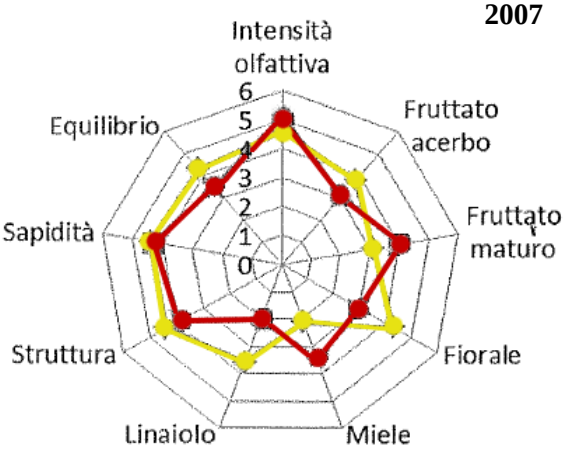
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,8
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	4,3
	Ac. Malico (g/l)	3,1

ANALISI SENSORIALE

2006



2007



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con evidenti sentori di fruttato verde e di fiorale, inferiori le note mature. Buona la struttura e la componente acida a conferire maggiore gradevolezza ed equilibrio.
Nel 2007, annata decisamente più calda, il clone conferma le sue performance presentando una media intensità olfattiva e descrittori aromatici più verdi ed eleganti. Nonostante gli elevati livelli di maturazione, il vino non evolve verso sentori di stramaturo e di confetture, bensì conserva una buona finezza al naso ed un'ottima bevibilità da vino bianco fermo.