

FALANGHINA B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

I-VCR 274

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| Ubicazione | Castelvenere (BN) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Portinnesto | Kober 5BB |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Periodo di osservazione | 2015-2017 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: dimensioni medie e forma conico-cilindrica, talvolta con un'ala come un piccolo grappolo, mediamente compatto
- ✿ Acino: leggermente ovoidi, con buccia color giallo paglierino e sfumature verdognole, pruinose.



| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 0,78 |
| Oidio | 0,66 |

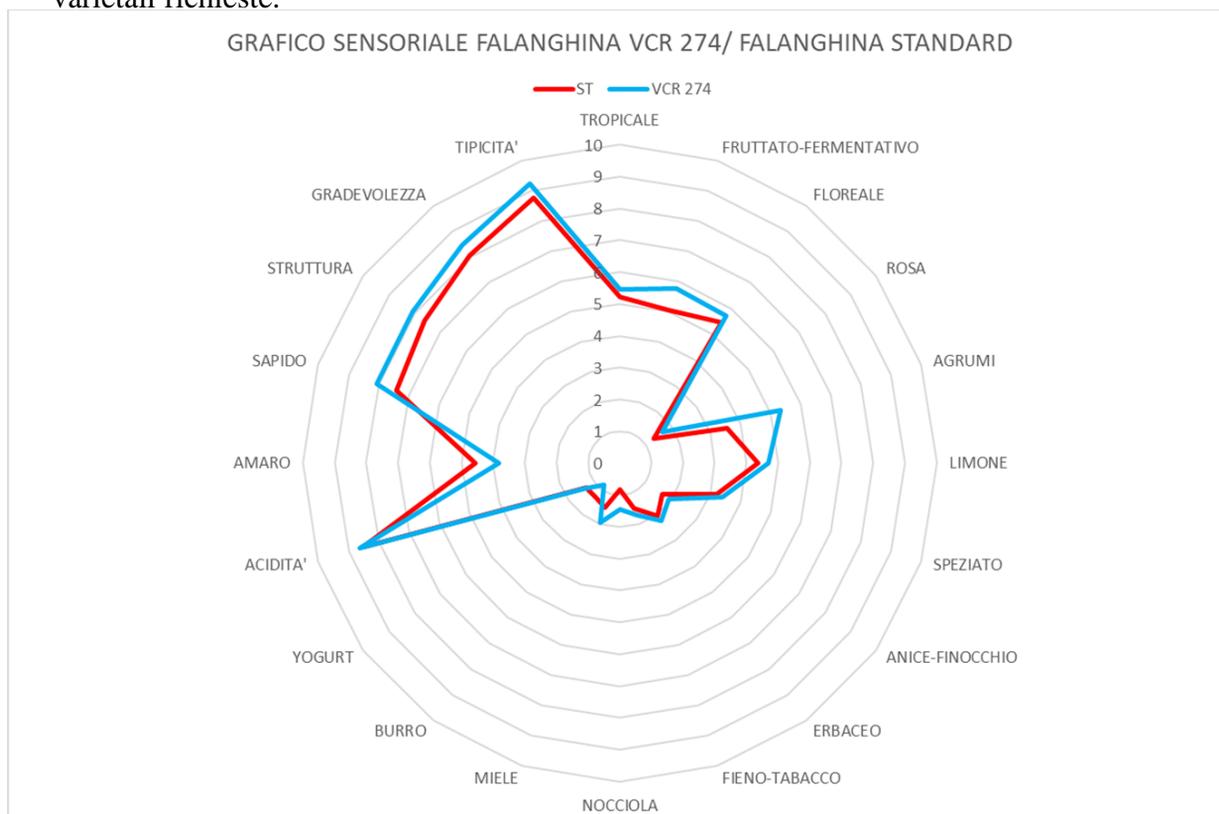
| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,49 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,53 |
| Numero grappoli/ceppo | 11,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 382 |
| Peso medio acino (g) | 2,04 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1001 |
| Indice di Ravaz | 4,9 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------|--|---------------------|
| MOSTO* | Zuccheri (° Brix) | 22,91 |
| | pH | 3,24 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,33 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,55 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,37 |

* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17

ANALISI SENSORIALE

Il biotipo analizzato dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dotato di un grado alcolico superiore alla media. Al naso è caratterizzato da spiccati profumi di agrumi e frutti maturi, delicate note floreali e sentori speziati; al palato è marcatamente sapido e strutturato. Nel complesso risulta molto gradevole e soddisfa a pieno le tipicità varietali richieste.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il biotipo grazie alla notevole acidità, sapidità e ai profumi caratteristici molto accentuati, si presta all'ottenimento di vini di elevata qualità, anche da medio-lungo affinamento, e di vini dolci passiti.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

La Falanghina si adatta a diversi tipi di terreno e predilige un clima caldo ed asciutto; per ottenere un prodotto di qualità superiore sono preferibili terreni collinari ben esposti.