

FIANO B.



Costitutore

Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione
Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di
Milano; Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

I-UNIMI-VITIS
FIA VV 29

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telese (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3086
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Sensibilità alla peronospora e particolarmente sensibile all'oidio, soprattutto nel periodo di fioritura

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

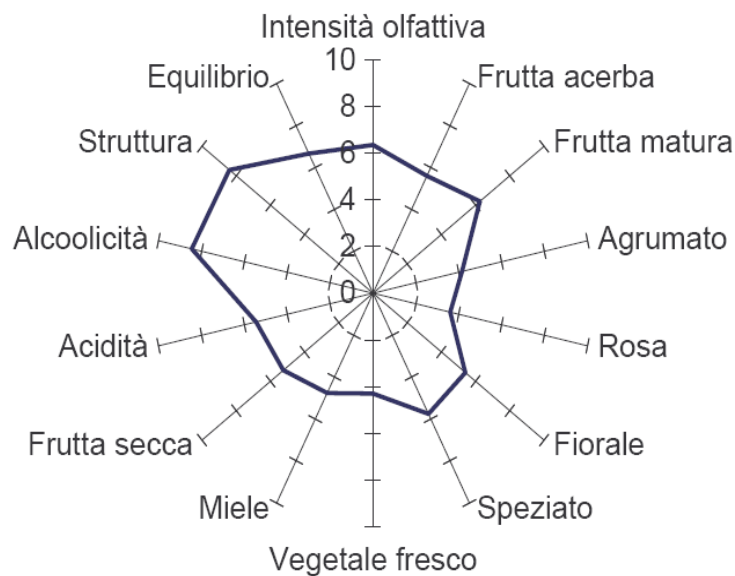
- ✿ Grappolo piccolo, leggermente spargolo, piramidale, alato; peduncolo visibile erbaceo o semilegnoso, grosso; pedicelli verdi di media grandezza; cercine evidente, verde bruno; pennello corto, verde
- ✿ Acino medio, ellissoidale; ombelico persistente; buccia pruinosa, di color giallo dorato con sfumature ambracee nella parte rivolta verso il sole, di consistenza coriacea



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,80
Produzione per ceppo (Kg)	3,78
Numero grappoli/ceppo	24,6
Peso medio grappolo (g)	153,6
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	4,64
	Ac. Tartarico (g/l)	3,85
	Ac. Malico (g/l)	2,12

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAÑOLETTICA

Vino caratterizzato al naso da note di frutta matura, accompagnate da note floreali e speziate. In bocca risulta molto strutturato ed alcolico con un buon equilibrio.

Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini importanti anche con apporto di legno, ma pure di vini giovani, molto profumati, con una buona struttura.