PASSERINA B.

Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
C/da Ciafone (AP)

I-TCG 2 ISV

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Messieri (AP); Loc. Fosso di Provancio (PG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cappuccina
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità maggiore
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, corto, piramidale, con due brevi ali, semicompatto
- Acino medio-grosso, sferico

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	4,29
Numero grappoli/ceppo	12,5
Peso medio grappolo (g)	341,75
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	369
Indice di Ravaz	11,62

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,70
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	8,88
	Ac. Tartarico (g/l)	6,93
	Ac. Malico (g/l)	2,71

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona intensità olfattiva, libera profumi floreali di mela e di frutta esotica; fresco, strutturato, rotondo, armonico, persiste piacevolmente in bocca.
Migliora l'uvaggio apportando profumi e finezza, oltre a struttura.