

PINOT BIANCO B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine

Rauscedo (PN)

I-VCR 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Buona resistenza alla clorosi

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-piccolo, corto, semicompatto
- 🍇 Acino grosso, a buccia spessa con sfumature ambrate



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite (*)	0,95
Oidio (**)	0,60

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE**

CLONE

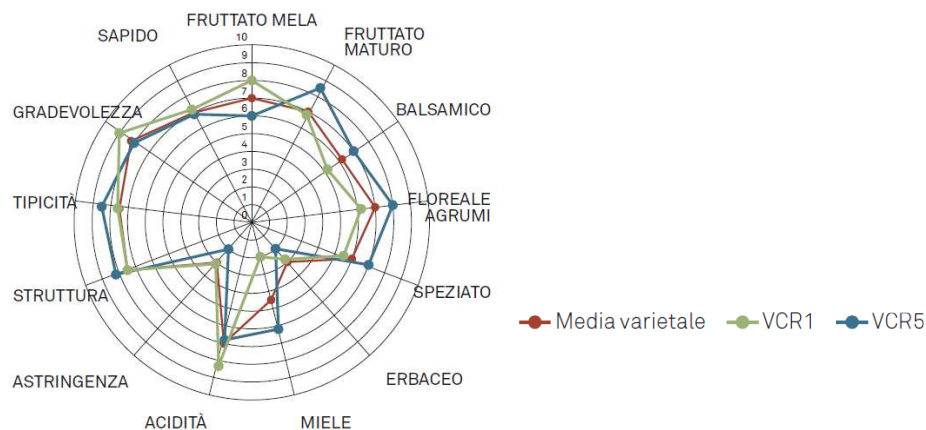
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	7,21
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	172,15
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI
ENOCHIMICI**

CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,2
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	8,03
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità, finezza e corpo. Indicato per vini leggermente aromatici, di buona struttura ed acidità adatti alla spumantizzazione.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone può essere coltivato anche in terreni calcarei.

Percentuale di acini colpiti su 20 grappoli esaminati per pianta, nelle località di Rauscedo (PN) (*) e Città Sant'Angelo (PE) (**)