

PINOT BIANCO B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Cervignano del Friuli (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 142

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso superiore (*); compattezza e lunghezza leggermente inferiore

✓ **Acino** di dimensioni superiori(*)

✓ Fertilità reale superiore(*)

✓ Potenziale produttivo medio-alto

✓ Meno suscettibile ai marciumi del grappolo(*)

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

✚ Grappolo piramidale per la presenza di due piccole ali, tendenzialmente semicompatto

✚ Acino rotondo

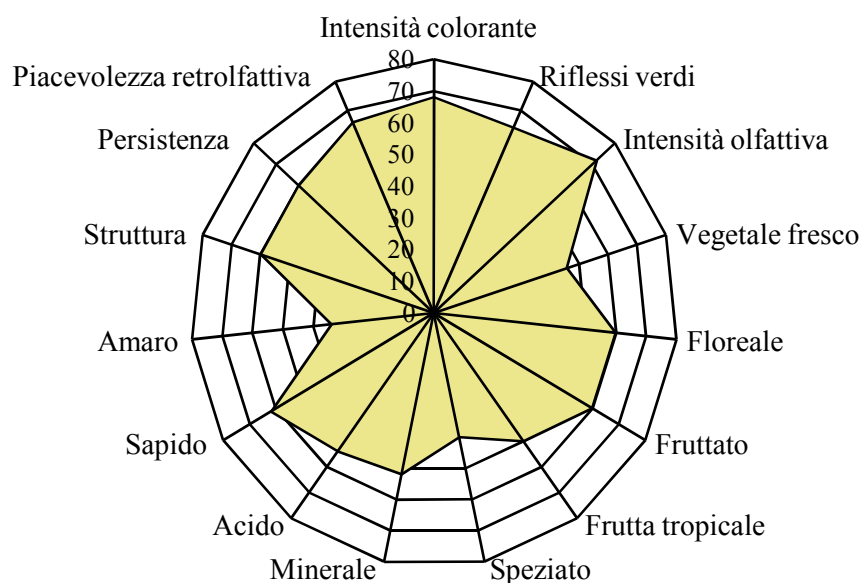


(*) Rispetto allo standard di riferimento

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	5,85
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	209
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,97

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,12
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	5,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,87
	Ac. Malico (g/l)	2,18

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è caratterizzato da un ottimo corredo aromatico, molto intenso e persistente. Evidenti sono le note di frutta gialla matura accompagnate da note floreali, minerali e speziate. In bocca si presenta con una buona acidità in equilibrio con la sapidità, buona anche la struttura. Il finale di bocca è molto complesso e persistente e conferisce al vino un'ottima gradevolezza.

Può essere consigliato come biotipo base.