

VERDICCHIO BIANCO B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/03/1999

Origine

Cerretto d' Esi (AN)

I-VCR 107

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Ubicazione | Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1994-1996 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Buona e costante produzione
- ✓ Buona la resistenza all'oidio e alla botrite

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo meno che medio, semicompatto o semispargolo
- ✚ Acino medio o più ed uniforme



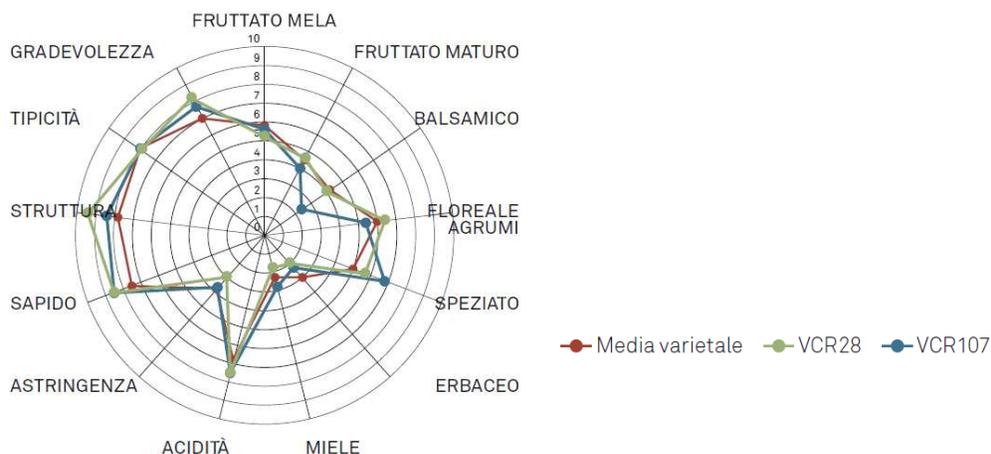
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

| | |
|-------------|------|
| Botrite (*) | 2,05 |
| Oidio (**) | 2,38 |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 0,99 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,75 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 2,93 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,30 |
| | pH | 3,05 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,33 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con intenso e delicato fruttato, in prevalenza di fiori; persistente, di struttura media associata a freschezza, di sapore asciutto, vivace, con leggero retrogusto di mandorla amara, sapido. Si presta all'affinamento in barrique; al taglio aggiunge profumi, struttura ed acidità.

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