VERDICCHIO BIANCO B.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 165 del 16/07/2002

Origine
Puegnago (BS)

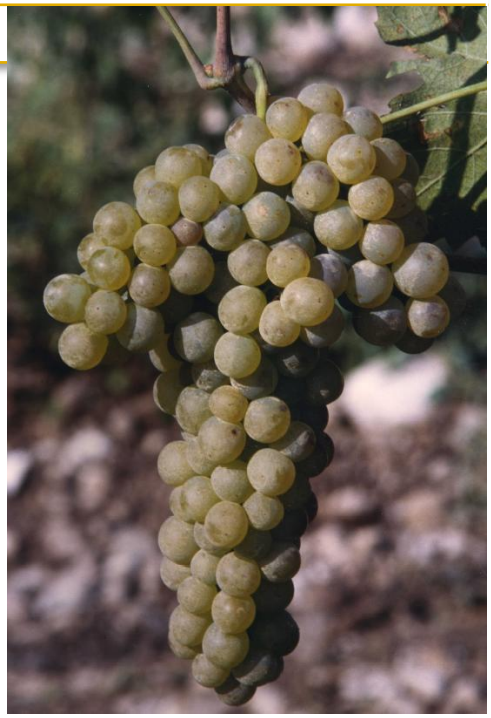
I-VCR 28

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Puegnago (BS)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Valtenesi”
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Buona la resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo più che medio, semicompatto, allungato
- Acino medio o più

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,31
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	307,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE (*)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,75
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,49
	Ac. Tartarico (g/l)	5,57
	Ac. Malico (g/l)	1,90

(*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

Puegnago

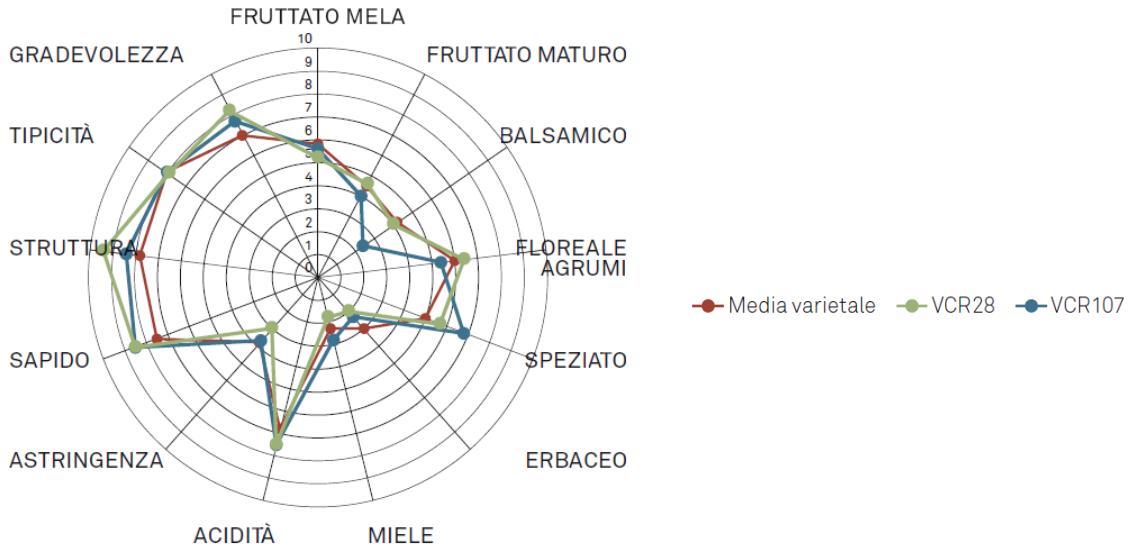
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,15
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	233,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE (*)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,75
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,49
	Ac. Tartarico (g/l)	5,57
	Ac. Malico (g/l)	1,90

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dai profumi floreali-fruttati, di ottima struttura e acidità. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di finezza ed armonia. È indicato per la produzione di vini da dessert.