

# VERDICCHIO BIANCO B.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura – CRA-ENC Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia centrale – ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

I- ARSIAL - CRA  
549

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità media

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>        |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento         | II decade Aprile    |
| Fioritura              | III decade Maggio   |
| Invaiaura              | I decade Agosto     |
| Maturazione            | II decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

 Grappolo

 Acino

---

***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)***

---

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

---

| <b><i>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | 1,05                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 5,7                 |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | 321,00              |
| Peso medio acino (g)                         | 2,20                |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | 970                 |
| Indice di Ravaz                              | 5,9                 |

---

|              | <b><i>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|--------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 18,5                |
|              | pH                                     | 3,14                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 8,2                 |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | 4,9                 |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | 3,7                 |

---

***ANALISI SENSORIALE***

---



---

***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo paglierino di buona intensità, con netti riflessi verdognoli; aroma di media intensità, netto, dovuto principalmente ad aromi di origine fermentativa; sapore secco, ma squilibrato per l'alta acidità; apprezzato soprattutto per l'aspetto visivo ed olfattivo. Al gusto è stato penalizzato dalla eccessiva intensità acida e dalla scarsa persistenza.