

# PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 12:41. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 289 del 09/12/1992

## Origine

Rauscedo (PN)

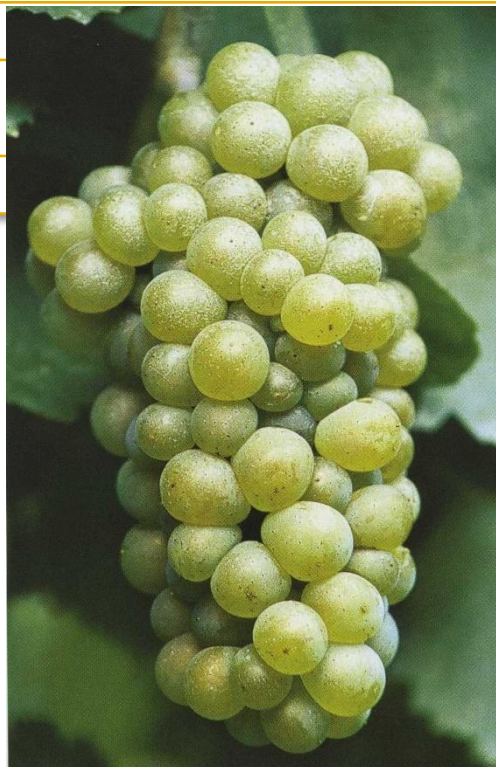
I-VCR 5

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Ubicazione                     | Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE) |
| Forma di allevamento           | -                                   |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -                                   |
| Periodo di osservazione        | 1987-1988 e 1990                    |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** ed **acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media o meno ma costante
- ✓ Ottima la resistenza alla botrite, significativa quella all'oidio
- ✓ Buona resistenza alla clorosi



## IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, semicompatto
- ✳ Acino medio-piccolo, a buccia consistente

## Rauscedo

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>       |
|------------------------|--------------------|
| Germogliamento         | II decade Aprile   |
| Fioritura              | I decade Giugno    |
| Invaiaitura            | I decade Agosto    |
| Maturazione (*)        | I decade Settembre |

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

|              |      |
|--------------|------|
| Botrite (**) | 0,52 |
| Oidio        | -    |

### **CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,56 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 6,89 |
| Numero grappoli/ceppo         | -    |
| Peso medio grappolo (g)       | 157  |
| Peso medio acino (g)          | -    |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -    |
| Indice di Ravaz               | -    |

### **PARAMETRI CLONE (\*\*\*) ENOCHIMICI**

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)      | 16,68 |
|              | pH                   | 3,28  |
|              | Acidità totale (g/l) | 6,57  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|              | Ac. Malico (g/l)     | -     |

(\*) Data raccolta uva riferita soltanto all'anno 1990.

(\*\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

(\*\*\*) Dati medi relativi a tre ripetizioni eseguite nell'anno 1990.

## Città S. Angelo

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>        |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento         | I decade Aprile     |
| Fioritura              | III decade Maggio   |
| Invaiaatura            | III decade Luglio   |
| Maturazione (*)        | II decade Settembre |

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

|            |      |
|------------|------|
| Botrite    | -    |
| Oidio (**) | 0,17 |

### **CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale               | 1,74   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 8,59   |
| Numero grappoli/ceppo         | -      |
| Peso medio grappolo (g)       | 164,83 |
| Peso medio acino (g)          | -      |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -      |
| Indice di Ravaz               | -      |

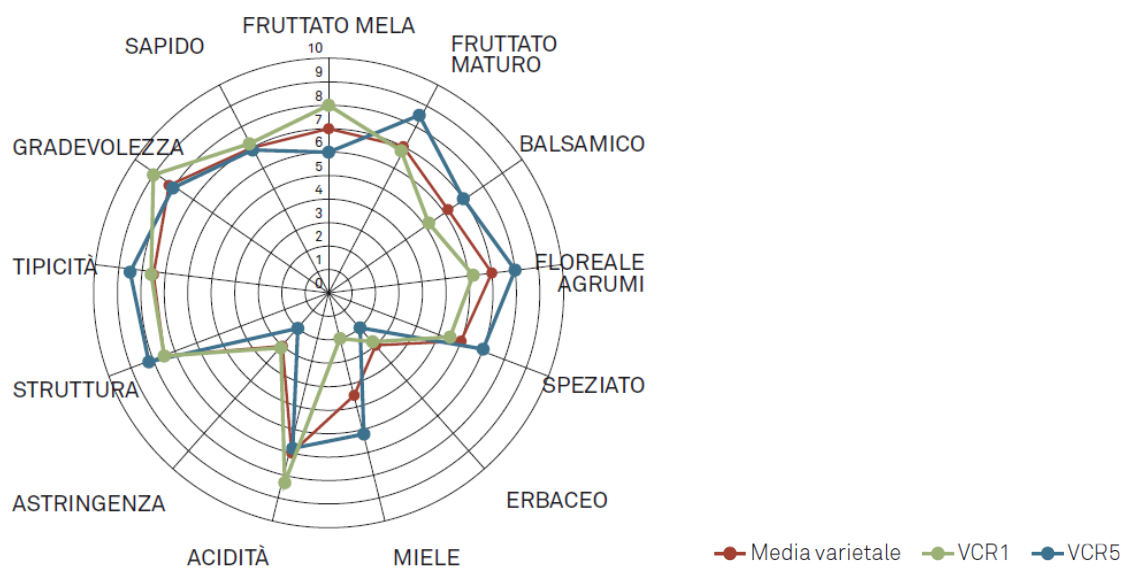
### **PARAMETRI CLONE (\*\*\*) ENOCHIMICI**

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)      | 16,87 |
|              | pH                   | 3,17  |
|              | Acidità totale (g/l) | 6,65  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|              | Ac. Malico (g/l)     | -     |

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone dà vini di colore giallo paglierino, strutturati, molto profumati e caratterizzati da intensi sentori di fruttato maturo, balsamico, agrumi e speziato. È indicato per prodotti da medio invecchiamento; migliora il taglio conferendo struttura e profumi. Considerati i valori di tipicità ed aromatici, è consigliato per vino tranquillo.

---

## ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

---

Il clone può essere coltivato anche in terreni tendenzialmente calcarei.