PINOT BIANCO B.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 13:40. CREA/SNCV ©2011-2024.

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 141

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	2003-2005

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** meno compatto
- ✓ **Acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Potenzialità produttiva media
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi del grappolo

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

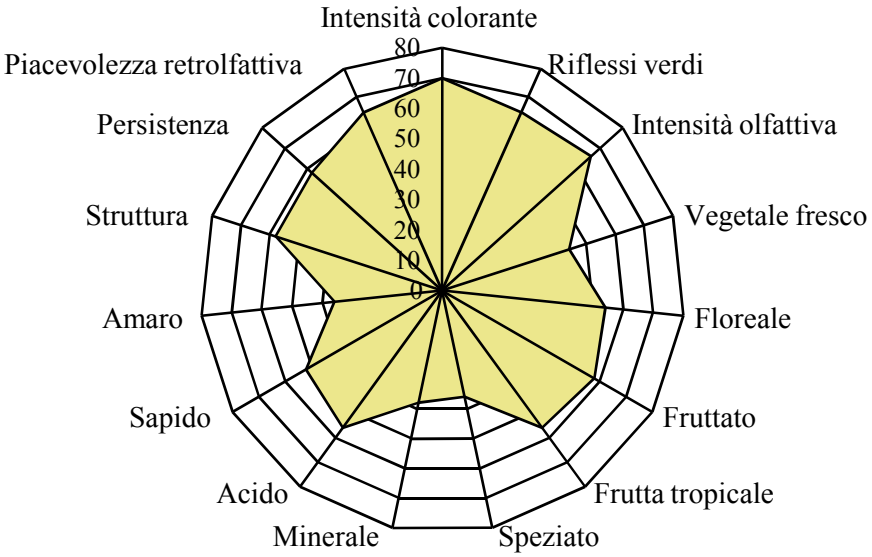
Il Grappolo

- Grappolo medio, cilindrico, spesso con piccola ala, da semispargolo a semicompatto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	4,43
Numero grappoli/ceppo	26,4
Peso medio grappolo (g)	168
Peso medio acino (g)	1,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	860
Indice di Ravaz	5,15

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,14
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	6,19
	Ac. Malico (g/l)	2,52

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo intenso, con riflessi verdognoli abbastanza evidenti. Si presenta all'olfatto con una interessante complessità aromatica. Le note principali sono di frutta gialla e di fiori. Interessanti sono anche le note minerali e vegetali che rendono questo vino molto fresco ed elegante. In bocca si presenta equilibrato, di buona struttura ed acidità, che lo rendono nel complesso molto interessante.
Per le sue caratteristiche può essere considerato un clone di base.