

VARIETÀ PASSERINA B.



Costitutore: Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale di Sviluppo Agricolo – Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A. Iezzi)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24 gennaio 2003.

Origine: Abruzzo, comune di Pratola Peligna (AQ).

I-UBA-RA PA 18

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------------|--|
| Ubicazione (vigneti di confronto) | Agro di Casacanditella (CH) - Agro di Vittorito (AQ) |
| Forma di allevamento | Spalliera Potata a Guyot bilaterale |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2.666 |
| Periodo di osservazione | 1998 - 2003 e successivi anni |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: inferiore alla media varietale, conico, alato, lungo, più spargolo della media varietale, peduncolo corto.

Acino: medio-grande, rotondo, colore verde-giallo, po' puntinato.

Vigoria: nella media varietale.

Fertilità: inferiore alla media.

Produttività: medio-bassa, soprattutto nei primi anni di produzione.



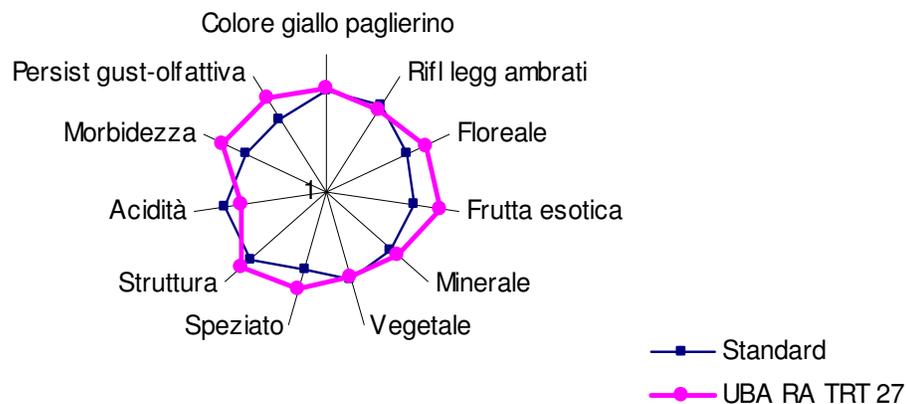
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------------|
| Germogliamento | 17/04 Medio-tardiva |
| Fioritura | 07/06 Media |
| Invaiaatura | 23/08 Medio-tardiva |
| Maturazione | 02/10 Medio-tardiva |

| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|-----------------------|
| Botrite | 1% Bassissima |
| Oidio | 7% Medio bassa |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale: | 1,20 |
| Produzione per ceppo (Kg): | 4,69 |
| Numero grappoli/ceppo: | 20,4 |
| Peso medio grappolo (g): | 230 |
| Peso medio acino (g): | 2,60 |
| Peso legno potatura (g/ceppo): | 1.150 |
| Indice di Ravaz: | 4,08 |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,50 |
| | pH | 3,26 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,82 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,09 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,94 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

La produttività buona ma non eccessiva, ha consentito al clone di manifestare le sue caratteristiche enologiche rivelatesi molto buone e superiori a quelle dello standard di riferimento. I vini sono di colore giallo paglierino, a volte con riflessi leggermente ambrati, caratterizzati da buon estratto e buona dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un bouquet interessante e abbastanza complesso in cui spiccano i profumi floreali, fruttati (frutta esotica), speziato ed erbaceo. Al palato i vini si presentano ben strutturati, gradevoli, armonici e persistenti, debolmente amari.