

VARIETÀ: PECORINO 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 Vasto (CH).

I-UBA-RA PE 19

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: medio, piramidale-cilindrico, più spesso alato o composto di due grandi ali, di media lunghezza, semispargolo o spargolo, peduncolo medio-corto.

Acino: medio-piccolo, rotondo, di colore verde-giallo.

Vigoria: buona.

Fertilità: medio-elevata.

Produttività: buona, nella media varietale.



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	31/03 Precoce
Fioritura	02/06 Medio-precoce
Invaiatura	30/07 Medio-precoce
Maturazione	23/09 Media

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Botrite	8% Bassa
Oidio	4% Bassa

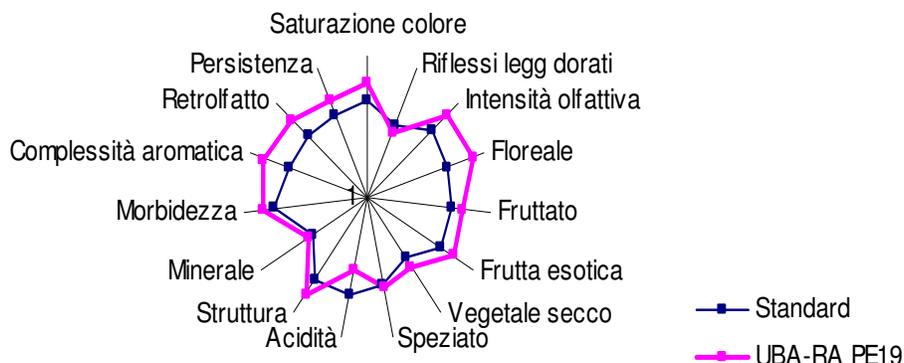
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale:	1,6 (Superiore media)
Produzione per ceppo (Kg):	4,70
Numero grappoli/ceppo:	29
Peso medio grappolo (g):	162
Peso medio acino (g):	1,55
Peso legno potatura (g/ceppo):	1.025
Indice di Ravaz:	4,58

<i>PARAMETRI ENOCHEMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,00
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,20
	Ac. Tartarico (g/l)	6.51
	Ac. Malico (g/l)	1.84

ANALISI SENSORIALE VINO



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

Con una produttività media, le caratteristiche enologiche del clone sono molto buone, superiori a quelle dello standard di riferimento, dal quale differiscono soprattutto per un maggiore tasso alcolico, estratto alto (26 g/l) e minore acidità. I vini sono di colore giallo paglierino carico, con riflessi prevalentemente dorati, caratterizzati da buon estratto e da discreta dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati specie di frutta esotica, il vegetale secco, con note speziate. Retrofatto complesso e piacevole. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici, molto gradevoli e molto persistenti. Le peculiari caratteristiche di base dei vini consentono un medio invecchiamento, anche prolungato, come è stato evidenziato con degustazioni verticali. Ottimo anche l'affinamento in legno.