

# VARIETÀ ALBANA B.



## Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree- Università di Bologna

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.136 del 24/05/1976

## Origine

Castel San Pietro (BO)

(Albana della Gaiana)

I-AL 14 T

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano (Faenza – RA)
Forma di allevamento	Capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	1970-1975

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

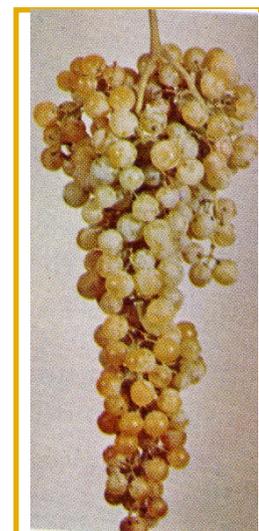
**Grappolo:** medio - grande, grosso, cilindrico-conico, semi - spargolo, alato (una)

**Acino:** rotondo, buccia di colore giallo ambrato

**Vigoria:** elevata

**Fertilità:** scarsa fertilità basale

**Produttività:** molto buona e costante



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
<b>Germogliamento:</b>	III° decade di aprile
<b>Fioritura:</b>	I° decade di giugno
<b>Invaiatura:</b>	I° decade di agosto
<b>Maturazione:</b>	II° decade di settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
<b>Botrite</b>	Molto sensibile
<b>Oidio</b>	Poco sensibile

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	<b>0,91</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>25</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	
Peso medio acino (g)	
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,4</b>
	pH	<b>2,94</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>11,93</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>6,36</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>4,99</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino colore giallo paglierino, alcolico, secco, di buona struttura. Si presta all'appassimento