

PINOT BIANCO B.



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

Spessa di Cividale (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 140

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	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** decisamente più spargolo (*); leggera acinellatura
- ✓ **Acino** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Fertilità reale leggermente inferiore
- ✓ Potenzialità produttiva medio-bassa
- ✓ Ottima tolleranza ai marciumi del grappolo

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✚ Acino rotondo

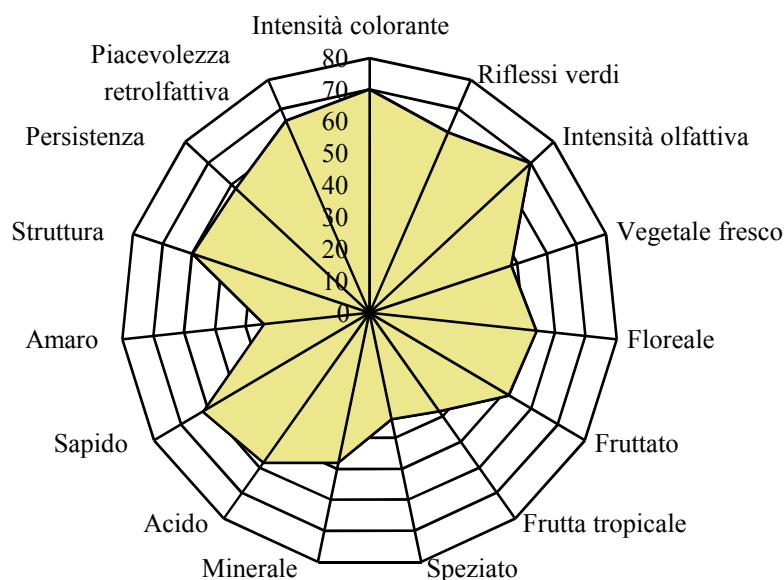


(*) Rispetto allo standard di riferimento

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	3,41
Numero grappoli/ceppo	24,7
Peso medio grappolo (g)	138
Peso medio acino (g)	1,44
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,70

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,34
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,24
	Ac. Malico (g/l)	1,83

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino dotato di notevole complessità ed intensità aromatica, caratterizzata da note predominanti di floreale e frutta gialla, completati da sensazioni ben distinte di minerale. In misura minore si evidenziano gli aromi di vaniglia e di vegetale. In bocca presenta un'ottima struttura accompagnata da un'interessante acidità. Il retrogusto è molto lungo e persistente.

Per le sue caratteristiche può essere considerato un biotipo migliorativo.