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
Cervignano del Friuli (UD)

I-CRAVIT-ERSA FVG 142

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** di peso superiore (*); compattezza e lunghezza leggermente inferiore
- ✓ **Acino** di dimensioni superiori(*)
- ✓ Fertilità reale superiore(*)
- ✓ Potenziale produttivo medio-alto
- ✓ Meno suscettibile 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

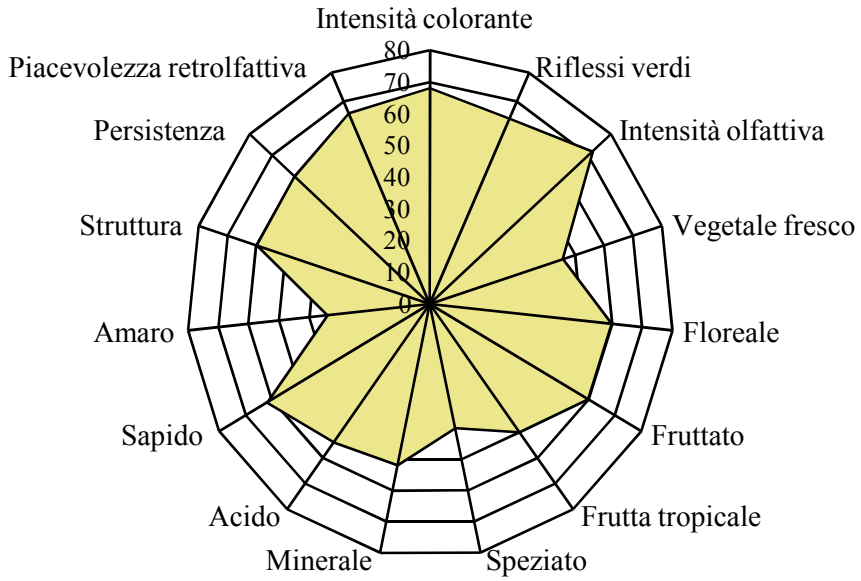
- Grappolo piramidale per la presenza di due piccole ali, tendenzialmente semicompatto
- Acino rotondo

(*) Rispetto allo standard di riferimento

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	5,85
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	209
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,97

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,12
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	5,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,87
	Ac. Malico (g/l)	2,18

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è caratterizzato da un ottimo corredo aromatico, molto intenso e persistente. Evidenti sono le note di frutta gialla matura accompagnate da note floreali, minerali e speziate. In bocca si presenta con una buona acidità in equilibrio con la sapidità, buona anche la struttura. Il finale di bocca è molto complesso e persistente e conferisce al vino un'ottima gradevolezza.
Può essere consigliato come biotipo base.