

PINOT BIANCO B.



Costitutore

Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di
Laimburg - Ora (BZ)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 334 del 04/12/1981

Origine

Nalles (BZ)

I-Lb 18

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

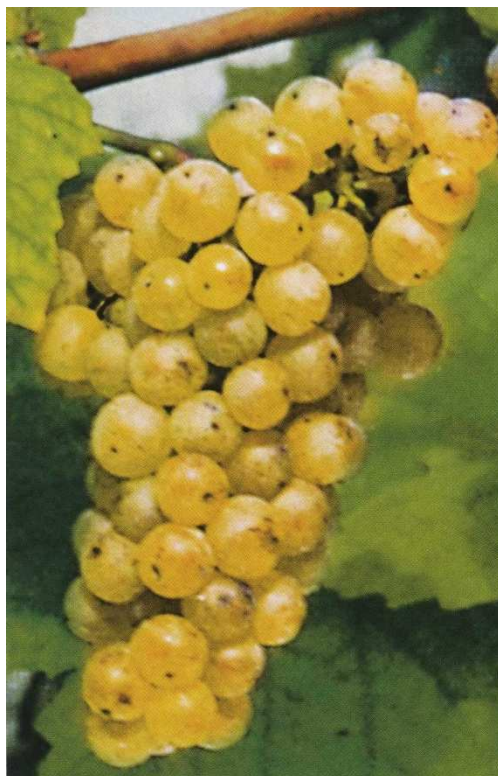
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione media e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-grande, cilindrico, alato, compatto
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
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>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; aroma fruttato e fresco, delicato; sapore persistente; di struttura equilibrato, fine. Adatto all'ottenimento di ottimi vini tranquilli.