VARIETÀ FIANO B.





Campo di omologazione e confronto

Ubicazione Benevento (BN)

Forma di allevamento controspalliera

Densità di impianto (ceppi/ha) Sesto 2,60 x 1,50

Periodo di osservazione 2002 - 2005

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

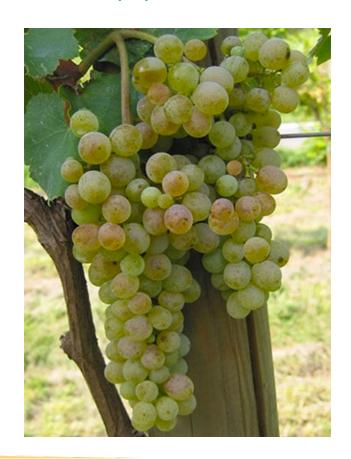
Grappolo taglia media, forma piramidale, alato (spesso due ali), semi compatto, peduncolo visibile, grosso e semi legnoso

Acino taglia media, forma sferica, con buccia coriacea, poco pruinosa, di colore giallo dorato con sfumatura ambrate nella parte esposta al sole

Vigoria media

Fertilità buona

Produttività leggermente inferiore alla media



VARIETÀ FIANO B.





Fase	feno	loa	ica
		9	

Germogliamento

Fioritura

Invaiatura

Maturazione

Epoca

Medio - precoce

Media

Media - tardiva

III - IV epoca

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

Clone

Botrite

Donne

Oidio

bassa

nella media varietale

Caratteristiche pro	duttive
---------------------	---------

rerillia reale
Produzione per ceppo (kg)
Numero grappoli/ceppo

Peso medio grappolo (g) Peso medio acino (g)

Peso legno potatura (kg/ceppo)

Indice di Ravaz

Eartilità raala

Clone

2,08

12,9

161,4

1,4

1,0 2,08

Parametri Enochimici

Zuccheri (° Brix)

рН

Acidità totale (g/l)

Ac. Tartarico (g/l)

Ac. Malico (gl)

Antociani totali (mg/l)

Polifenoli totale (mg/l)

Clone

21,1 3,22

5,22

5,57

6,27

1,05

-

-

Fonte:

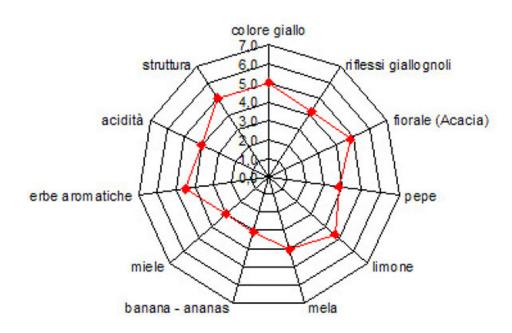


VARIETÀ CHARDONNAY B.





ANALISI SENSORIALE



Descrizione organolettica

Vino dall'aspetto gradevole di colore giallo con riflessi giallognoli, all'olfatto complesso con note fruttate, floreali e speziate. Al gusto è fresco, sapido, strutturato, con retrogusto leggermente amarognolo

Fonte: ACOVIT