

# VARIETÀ: PECORINO B.



**Costitutore** Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale di Sviluppo Agricolo – Abruzzo (Ref. M.Odoardi – A. Iezzi)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 19 del 24 gennaio 2003.

**Origine** Abruzzo comune di Vasto (CH).

I-UBA-RA PE 19

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione (vigneti di confronto)	Agro di Casacanditella (CH) - Agro di Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera Potata a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.666
Periodo di osservazione	1998 - 2003 e successivi anni

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio, piramidale-cilindrico, più spesso alato o composto di due grandi ali, di media lunghezza, semispargolo o spargolo, peduncolo medio-corto.

**Acino:** medio-piccolo, rotondo, di colore verde-giallo.

**Vigoria:** buona.

**Fertilità:** medio-elevata.

**Produttività:** buona, nella media varietale.



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>31/03</b> <b>Precoce</b>
Fioritura	<b>02/06</b> <b>Medio-precoce</b>
Invaiatura	<b>30/07</b> <b>Medio-precoce</b>
Maturazione	<b>23/09</b> <b>Media</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>Botrite</b>	<b>8% Bassa</b>
<b>Oidio</b>	<b>4% Bassa</b>

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale:	<b>1,6</b> (Superiore media)
Produzione per ceppo (Kg):	<b>4,70</b>
Numero grappoli/ceppo:	<b>29</b>
Peso medio grappolo (g):	<b>162</b>
Peso medio acino (g):	<b>1,55</b>
Peso legno potatura (g/ceppo):	<b>1.025</b>
Indice di Ravaz:	<b>4,58</b>

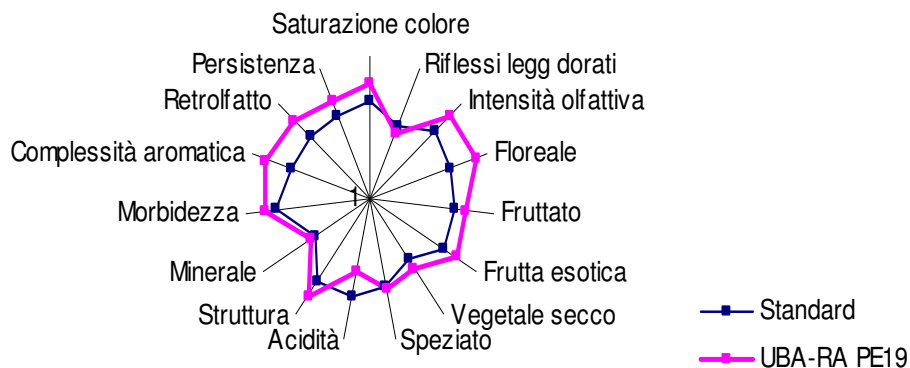
<i><b>PARAMETRI ENOCHEMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,00</b>
	pH	<b>3,26</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7,20</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>6.51</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>1.84</b>

---

## ANALISI SENSORIALE VINO

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

---

Con una produttività media, le caratteristiche enologiche del clone sono molto buone, superiori a quelle dello standard di riferimento, dal quale differiscono soprattutto per un maggiore tasso alcolico, estratto alto (26 g/l) e minore acidità. I vini sono di colore giallo paglierino carico, con riflessi prevalentemente dorati, caratterizzati da buon estratto e da discreta dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati specie di frutta esotica, il vegetale secco, con note speziate. Retrofatto complesso e piacevole. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici, molto gradevoli e molto persistenti. Le peculiari caratteristiche di base dei vini consentono un medio invecchiamento, anche prolungato, come è stato evidenziato con degustazioni verticali. Ottimo anche l'affinamento in legno.