

Bianco d'Alessano

I- CRSA - Regione Puglia C5

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

Centro di Ricerca e Sperimentazione in
Agricoltura "Basile Caramia"
CNR-IVV - Sez. di Bari c/o Dip. Protezione Piante e
Microbiologia applicata
Università degli studi di Bari - DIBCA
Regione Puglia Assessorato Agricoltura

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di elevata intensità olfattiva, con note erbacee spiccate accompagnate da note di frutta matura e floreale abbastanza intense. Presenta, inoltre, una elevata persistenza sia olfattiva che gustativa, una discreta acidità ed un buon equilibrio gustativo.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	più allungato, di peso inferiore, più spargolo
Fertilità	superiore
Produttività	inferiore
Vigoria	resistente alla muffa grigia e ai marciumi
Acino	leggermente più grosso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	3° decade marzo
Fioritura	1° - 2° decade giugno
Invaiaura	3° decade agosto
Maturazione	3° decade settembre

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	2,1
Produzione per ceppo (kg)	5,17
Numero grappoli/ceppo	21,5
Peso medio grappolo (g)	238
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1100
Indice di Ravaz	4,44