

Minutolo Bianco

I-CRSFA-Regione Puglia B7

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura
"Basile Caramia" - IVV-CNR – Sez. di Bari
Università degli studi di Bari – DiPPMA
Regione Puglia – Assessorato Agricoltura

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	bassa
Oidio	bassa

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	precoce
Fioritura	media - precoce
Invaiatura	media - precoce
Maturazione	media - precoce

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con piccole venature dorate, aromatico con un'elevata intensità olfattiva, molto fine e abbastanza persistente. Prevalgono le note fruttate di albicocca matura e pesca, accompagnate da fini aromi floreali, mentre quelle vegetali sono lievi. Al gusto è secco, ma allo stesso tempo rotondo data l'alta presenza di componenti aromatiche, abbastanza persistente ed equilibrato, con una buona struttura, data la media alcolicità ed acidità. Grazie al grappolo più spargolo e all'anticipo della maturazione, si presta all'appassimento dell'uva su pianta e/o in ambiente controllato. Per la sua gradevole ed intensa aromaticità, risulta idoneo alla produzione di vini passiti e spumanti, nonché al miglioramento delle componenti aromatiche nei vini da uvaggio.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio, piramidale, alato
Fertilità	media e uniforme
Produttività	minore
Acino	sferico, piuttosto grosso, buccia consistente, di colore giallo tendente al rosa a maturità, non uniforme, polpa succosa e molto aromatica (caratteristica distintiva)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (kg)	4,0
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	285
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1300
Indice di Ravaz	3,1