

Montonico Bianco

I-CRSFA-Regione Puglia C93

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

C.R.S.F.A. "Basile Caramia" - IPSP-CNR - Sez. di Bari
Università degli studi di Bari
Regione Puglia Assessorato Agricoltura

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino intenso e limpido. Presenta una maggiore complessità aromatica rispetto allo standard di riferimento ed un maggiore equilibrio, con prevalenza di note floreali e speziate. Buona intensità e persistenza gusto-olfattiva. Nel complesso il vino presenta un'armonia complessiva soddisfacente.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	conico o cilindrico, compatto, semplice, o con una-due ali, rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è più piccolo e corto
Fertilità	media
Produttività	media
Vigoria	media
Acino	sferico, a maturità tendente al rosa caratterizzato dalla presenza di pruina e diffuse lentiggini sulla sua superficie

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	molto tardivo
Fioritura	tardiva
Invaiatura	tardiva
Maturazione	tardiva

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	0,81
Produzione per ceppo (kg)	5,77
Numero grappoli/ceppo	6,5
Peso medio grappolo (g)	443,6
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,65
Indice di Ravaz	3,5