

Biancaccia b.

Sinonimi: Vernaccia o Vernanzina del Vicentino (Molon, 1902), Vernaccia a foglia glabra, Vernazza minore e gentile (Acerbi, 1825), Pavana b., Bianca cinese, Cenese (in Valsugana), Senese (Breganze), Sghittarella (nella valle del Sarca), Bergamasca, Weissvernatsch, Vattara Biancazza.

Nomi errati: Bianchetta genovese, Bianchetta gentile, Bianchetta di Ghemme, Bianchetta pescarese, Biancoccio e Biancone marchigiani, Verdino, Albarola.

Origine (cenni storici): dalle descrizioni ampelografiche comparate, numerose sono le analogie tra le foglie di Biancaccia e di Bianchetta trevigiana. L'Acerbi cita una Biancaccia, probabilmente il nome italianizzato del vernacolare Biancazza, una tra le varietà venete più coltivate in Valsugana: diffusa grazie alla facilità di collegamento tra le due regioni. La Biancaccia, però, si distingue nettamente dalla Vernaccia.





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: forte presenza di peli all'estremità con internodi rossi striati di verde sul dorso e rosso sulla parte ventrale.

Foglia adulta: pentagonale glabra in entrambe le pagine e pentalobata; non presenta bollosità sulla pagina superiore del lembo. Il seno peziolare si presenta a forma di V con i lembi leggermente sovrapposti. I seni laterali inferiori sono a forma di V, mentre quelli superiori a forma di lira con i lobi leggermente sovrapposti.

Grappolo a maturità: piuttosto grosso, conico, leggermente spargolo e talvolta alato.

Acino: grosso, sferoidale di colore verde-giallo.

Buccia non particolarmente spessa.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: precoce.

Epoca d'invaiaatura: media.

Epoca di maturazione: tardiva.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

| | | Minimo | Massimo | Media |
|--------|-----------------------------|--------|---------|-------|
| PIANTA | N. germogli | 4 | 21 | 9,41 |
| | N. grappoli | 6 | 22 | 13,38 |
| | Produzione/pianta (kg) | 2,00 | 6,28 | 4,12 |
| | Fertilità reale | 0,71 | 1,86 | 1,46 |
| | Peso medio del grappolo (g) | 190 | 533 | 330,4 |
| FRUTTO | Zuccheri (°Brix) | 12,37 | 21,10 | 17,06 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,20 | 13,35 | 9,96 |
| | pH | 2,93 | 3,58 | 3,16 |
| | Acido malico (g/l) | 4,23 | 8,06 | 5,66 |
| | Acido tartarico (g/l) | 4,66 | 6,70 | 5,97 |
| | Potassio (g/l) | 1,16 | 1,89 | 1,43 |

Sensibilità malattie ed avversità

Media alla botrite ed ai freddi invernali.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

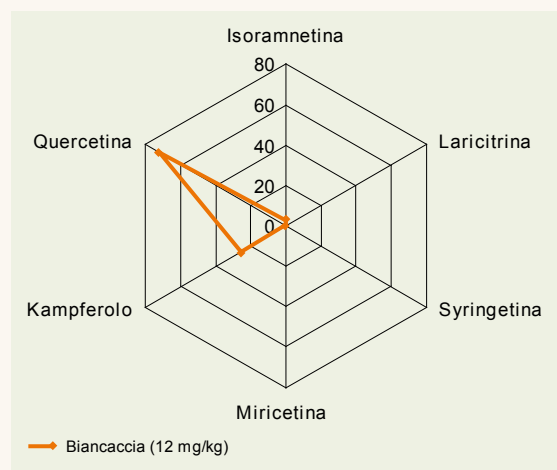
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

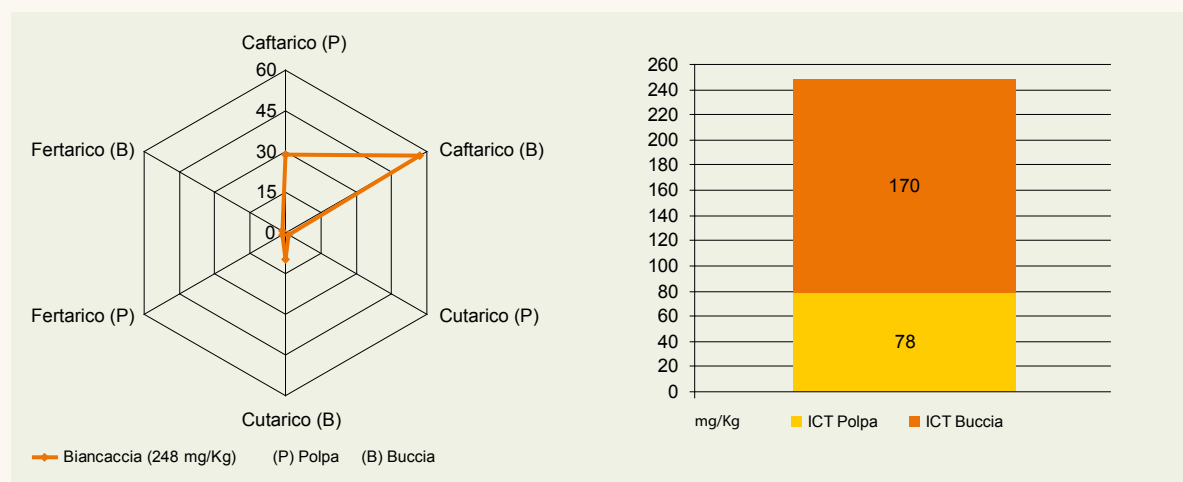
Profilo del DNA

| | Loci microsatelliti | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|---------------------|-----|-------|-----|-------|-----|--------|-----|---------|-----|---------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|
| Vitigno | VVS2 | | VVMD5 | | VVMD7 | | VVMD27 | | VrZAG62 | | VrZAG79 | | VVMD25 | | VVMD28 | | VVMD32 | |
| Biancaccia | 134 | 138 | 232 | 236 | 248 | 262 | 180 | 184 | 192 | 202 | 236 | 238 | 240 | 256 | 246 | 248 | 263 | 273 |

Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

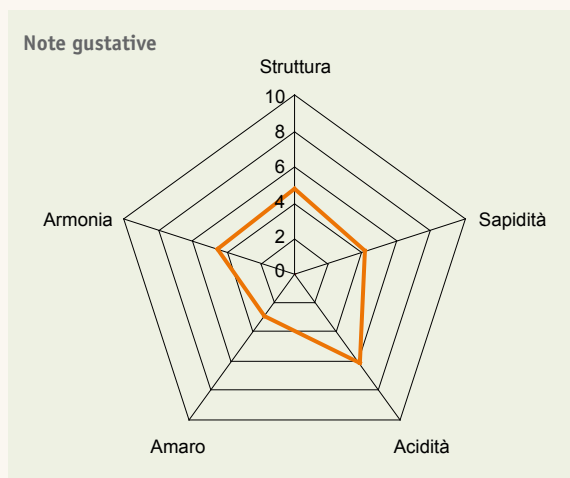
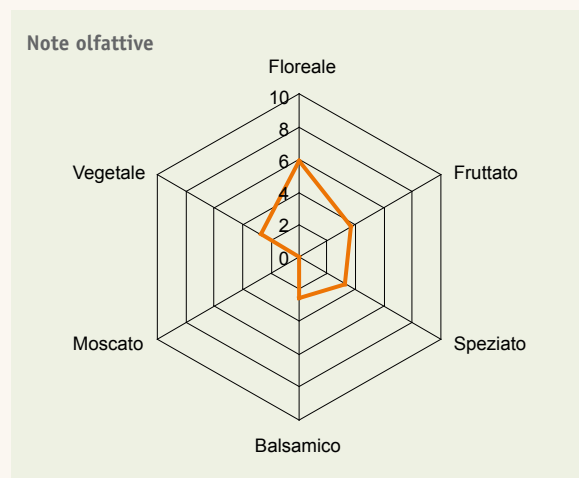


Analisi dei vini

| | Minimo | Massimo | Media |
|---|--------|---------|-------|
| Titolo alcolometrico (% vol) | 8,10 | 12,20 | 11,60 |
| Acidità totale (g/l) | 6,35 | 10,63 | 7,86 |
| pH | 2,85 | 3,55 | 3,17 |
| Estratto secco totale (g/l) | 17,25 | 21,40 | 19,70 |
| Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina] | 86 | 149 | 118 |

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

Profilo sensoriale



Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

Il vino è giallo paglierino, acidulo, vinoso con aromi di fiori bianchi, leggermente erbaceo, complessivamente limitato nella finezza.

Al gusto spicca la nota acidula, molte volte non supportata da un adeguato corpo. Si consiglia l'uso come vino da taglio anche per la produzione di vini mossi.