

Rossula bianca B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad sería originaria del sur de Córcega.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Rossula bianca

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

Datos regulatorios

En Francia, la Rossula bianca está inscrita oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas pentagonales, enteras o de tres lóbulos con un seno peciolar en V cerrado o con lóbulos superpuestos, con presencia ocasional de un diente en el borde, dientes pequeños a medianos, bastante largos en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo verde oscuro, con bordes hacia el haz y con bordes ligeramente hacia el envés, ondulado entre los nervios, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad elevada de pelos tumbados y una densidad nula de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	178	194	248	238	235	249
Allele 2	149	232	249	188	200	250	248	257	251

Cultivo y habilidades agronómicas

La Rossula bianca es una variedad vigorosa y fértil. Esta variedad posee un porte semi-erguido y es un poco sensible al viento, así como a la sequía.

Selección clonal en Francia

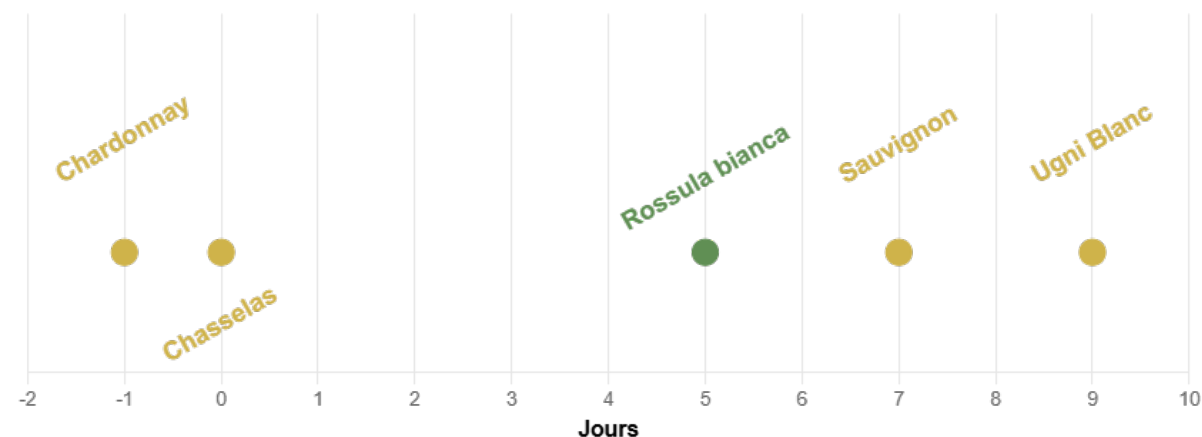
El único clon autorizado de Rossula bianca lleva el número 1334.

Se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de 14 clones en Córcega.

Fenología

época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 3ª época, 4 semanas a 4 semanas y media después de la variedad Chasselas.

Debourrement



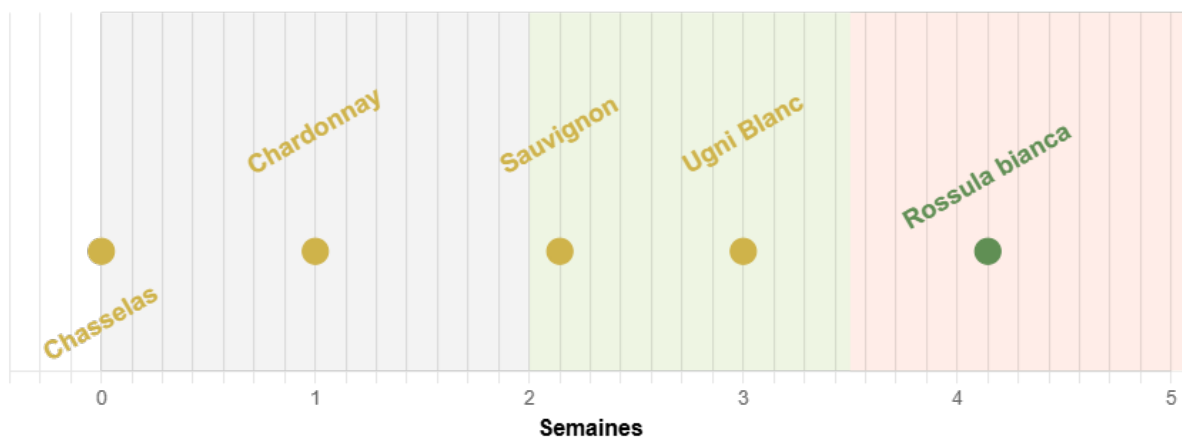
Potencial tecnológico

Los racimos de la Rossula bianca son de tamaño mediano y compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio. Los vinos de la Rossula bianca son poco expresivos, ricos en alcohol, largos en boca, con untuosidad y volumen. En ocasiones, pueden presentar un ligero déficit de acidez.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Rossula bianca no parece presentar sensibilidad particular al mildiu y al oídio. También es poco sensible a la podredumbre gris. Por el contrario, se muestra sensible a la yesca.

Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, Francia.
- Publicaciones de CIVAM Córcega: Lexique des noms corses de cépages, noviembre de 1989, actualizado en diciembre de 1992; Caractéristiques générales et aptitudes des cépages corses, mayo de 1995.



*Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*