Rossula bianca B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage serait originaire de Corse du Sud.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Rossula bianca

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union Européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Rossula bianca est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, qui présentent une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes pentagonales, entières ou à trois lobes avec un sinus pétiolaire en V fermé ou à lobes chevauchants avec parfois présence d'une dent sur le bord, des dents petites à moyennes, assez longues par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert foncé, involuté et légèrement révoluté sur les bords, ondulé entre les nervures, bullé, et à la face inférieure, une forte densité des poils couchés et une densité nulle des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	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

Aptitudes culturales et agronomiques

La Rossula bianca est vigoureuse et fertile. Ce cépage a un port demi-érigé à érigé et il est un peu sensible au vent ainsi qu'à la sécheresse.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Rossula bianca porte le numéro 1334.

Un conservatoire de 14 clones a été planté en Corse.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines à 4 semaines et demie après le Chasselas.

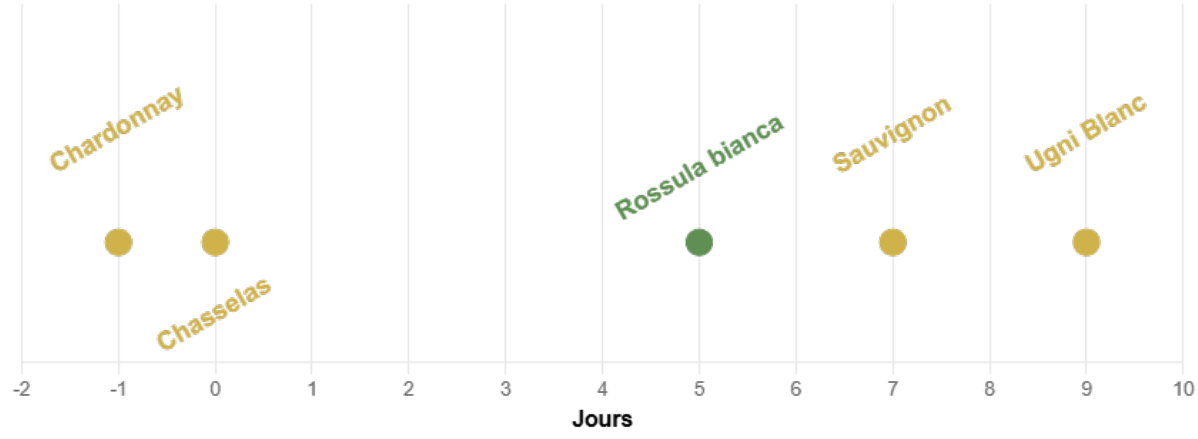
Potentialités technologiques

Les grappes de la Rossula bianca sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne. Les vins de la Rossula bianca sont peu expressifs, riches en alcool, long en bouche, avec du gras et du volume. Ils peuvent parfois manquer un peu d'acidité.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

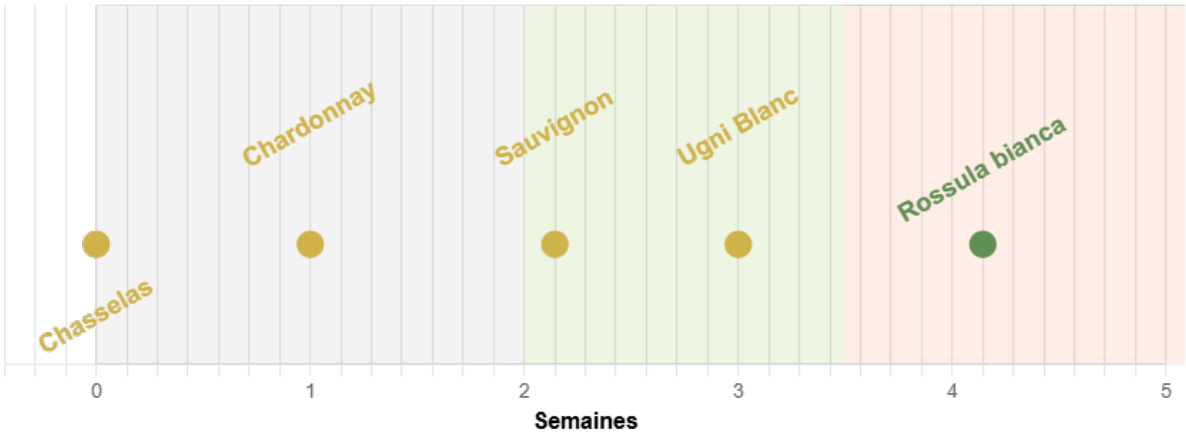
La Rossula bianca ne semble pas présenter de sensibilité particulière au mildiou et à l'oïdium. Elle est également peu sujette à la pourriture grise. En revanche elle s'avère sensible à l'esca.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, France.

Publications CIVAM Corse : Lexique des noms corses de cépages, novembre 1989, réactualisé en décembre 1992 ; Caractéristiques générales et aptitudes des cépages corses, mai 1995.

Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, tous droits réservés