

# 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

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
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: 7 días después de la variedad Chasselas.  
época de maduración: 3ª época, 4 semanas a 4 semanas y media después de la variedad Chasselas.

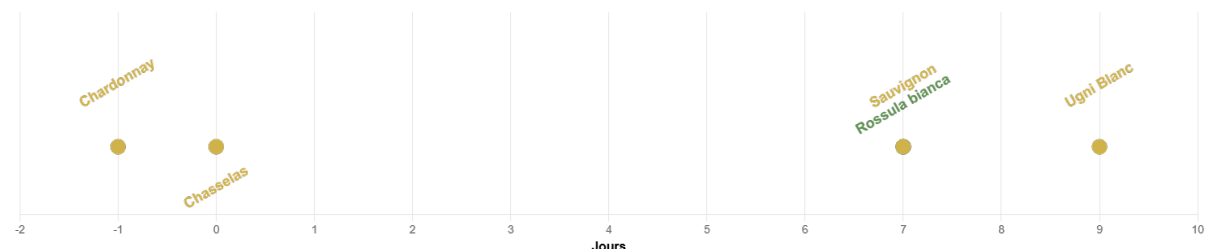
## Potencial tecnológico

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.

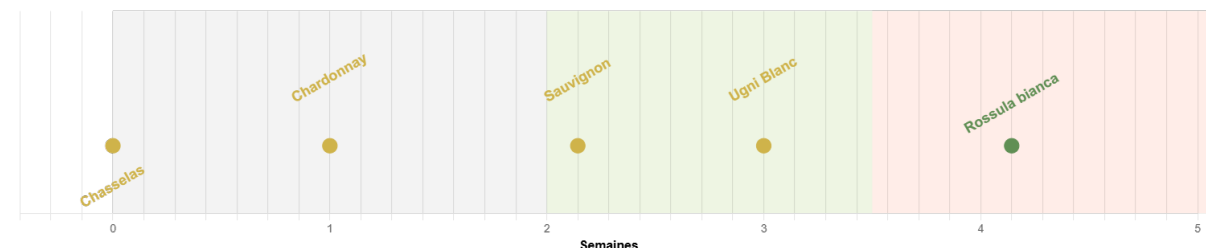
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

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.

## Debourrement



## 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*