Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Iasma Eco 3

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Iasma Eco 3 B.

Codice: 482

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 15/05/2014, decreto pubblicato sulla G.U.127 del 4/06/2014

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - [Omissis]

2.1. Descrizione Ampelografica

Osservazioni effettuate negli anni dal 2004 al 2012 presso il vigneto di S. Michele a./A. (TN) e negli anni dal 2010 al 2012 presso quello di Ronchi di Ala (TN). Per le considerazioni fenologiche la varietà di riferimento è il Pinot bianco.

Germoglio (osservazioni su germogli di 10-30 cm)

001 - Apertura dell'apice - 5) aperto

002 - Distribuzione pigm. antocianica dei peli striscianti dell'apice - 1) assente

003 - Intensità pigm. antocianica dei peli striscianti dell'apice - 1) nulla

004 - Densità peli striscianti dell'apice - 1) nulla

005 - Densità peli eretti dell'estremità - 1) nulla

Germoglio alla fioritura

006 - Portamento - 3) semieretto

007 - Colore del lato dorsale internodi - 1) verde

008 - Colore del lato ventrale internodi - 1) verde

009 - Colore del lato dorsale nodi - 1) verde

010 - Colore del lato ventrale nodi - 1) verde

011 - Densità peli eretti sui nodi - 1) nulla

012 - Densità peli eretti sugli internodi - 1) nulla

013 - Densità peli striscianti sui nodi - 1) nulla

014 - Densità peli striscianti sugli internodi - 1) nulla

015-1 - Pigm. antocianica perule gemme latenti - 1) assente

015-2 - Intensità pigm. antocianica perule gemme - 1) nulla

Cirri

016 - Numero viticci consecutivi - 1) 2 o meno

017 - Lunghezza - 7) lunghi

Foglia giovane (le prime 6 foglie dell'apice, alla fioritura)

051 - Colore della pagina superiore del lembo (4° foglia) - 1-3) verde o bronzato

053 - Densità peli striscianti fra le nervature - 1) nulla

054 - Densità peli eretti fra le nervature - 1) nulla

055 - Densità peli striscianti sulle nervature - 1) nulla

056 - Densità peli eretti sulle nervature - 1) nulla

Foglia adulta

065 - Dimensioni del lembo - 3) piccolo

067 - Forma del lembo - 3) pentagonale

068 - Numero dei lobi - 3) cinque

069 - Colore della pagina superiore - 3) verde medio

070 - Pigmentazione antocianica nervature sulla pagina superiore - 1) assente

071 - Pigmentazione antocianica nervature sulla pagina inferiore - 1) assente

072 - Depressione del lembo - 3) deboli

073 - Ondulazioni del lembo tra le nervature principali o secondarie - 9) presente

074 - Profilo in sez. trasversale - 4) revoluto

075 - Bollosità della pagina superiore - 3) bassa

076 - Forma dei denti - 3) convessi

077 - Dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo - 5) medi

078 - Lunghezza denti in rapporto alla loro larghezza - 7) lunghi

079 - Grado di apertura seno peziolare - 3) poco aperto

080 - Forma della base del seno peziolare - 3) a V

081-1 - Denti del seno peziolare - 1) assente

081-2 - Base del seno peziolare delimitata da nervatura - 1) assente

082 - Grado di apertura dei seni laterali superiori - 3) leggermente sovrapposti

083-1 - Forma della base dei seni laterali superiori - 2) a graffa

083-2 - Denti nei seni laterali superiori - 1) assente

084 - Densità peli striscianti fra le nervature della pagina inferiore - 1) assente

085 - Densità peli eretti fra le nervature della pagina inferiore - 1) assente

086 - Densità peli striscianti sulle nervature della pagina - 1) nulla

087 - Densità peli eretti sulle nervature della pagina inferiore - 7) elevata

088 - Peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore - 1) assente

089 - Peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore - 1) assente

090 - Densità peli striscianti sul picciolo - 1) nulla

091 - Densità peli eretti sul picciolo - 1) nulla

093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana - 3) leggermente più corto

Tralcio legnoso

101 - Sezione trasversale - 2) ellittica

102 - Struttura della superficie - 3) striata

103 - Colore prevalente - 2) brunastro

Infiorescenza

151 - Organi sessuali - 3) stami completi, gineceo sviluppato

Grappolo

202 - Lunghezza - 5) medio (<16 cm)

203 - Larghezza - 3) stretto (<8 cm)

204 - Compattezza - 5) medio

206 - Lunghezza del peduncolo - 5) medio

207 - Lignificazione del peduncolo - 1) solo alla base

208 - Forma - 2) conico

209 - Numero di ali - 1) assenti

Acino

220 - Lunghezza - 5) medio (<18 mm)

221 - Larghezza - 5) medio (<18 mm)

222 - Uniformità della dimensione - 9) uniforme

223 - Forma - 2) sferico

224 - Colore della buccia - 1) verde giallo

226 - Uniformità del colore della buccia - 2) uniforme

227 - Pruina - 5) media

228 - Spessore della buccia - 5) media

229 - Ombelico - 1) poco apparente

230 - Intensità pigmentazione antocianica della polpa - 1) nulla

232 - Succosità della polpa - 2) mediamente succosa

233 - Rendimento in succo - 3) basso

235 - Consistenza della polpa - 2) leggermente soda

236 - Sapore particolare - 2) moscato

238 - Lunghezza del pedicello - 3) corto (<7 mm)

240 - Facilità di separazione dal pedicello - 5) media

241 - Sviluppo dei vinaccioli - 2) completo

306 - Colorazione delle foglie in autunno - 1) gialla

2.2. Fenologia

301 - Epoca di germogliamento: media (dal 15 al 25 Aprile)

302 - Epoca di fioritura: media (terza decade Maggio- primi Giugno)

303 - Epoca di invaiatura: media (dal 20 Agosto a fine Agosto)

303 - Epoca di maturazione: media 3° epoca (seconda decade Settembre)

2.3. Caratteristiche ed Attitudini colturali

Vitigno di buona vigoria; possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri, con valori di acidità medio-bassi specialmente in annate calde. Mostra una buona resistenza alla peronospora e media all'oidio, discreta quella allo spacco dell'acino ed alla Botrytis. Sopporta bene i freddi invernali. Preferisce terreni di medio impasto di collina con una discreta fertilità.

Comportamento nella moltiplicazioni vegetativa

- Affinità d'innesto con i più diffusi portinnesti - 3) buona, percentuali di attecchimento con K5BB; 101-14; 1103P; 110 Ri maggiore del 65%.

2.4. Utilizzazione

Vitigno indicato per la vinificazione, in particolar modo per la produzione di vini bianchi aromatici freschi. Dà vini di medio corpo di buona alcolicità, con buona sapidità, leggermente aromatici e molto caratteristici. Si presta bene per produrre vini fermi in purezza o in uvaggio.

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. In osservazione

In tutta la regione: Lombardia

Nella provincia di: Trento

3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

3.2.1. IGT

Vigneti delle Dolomiti (in lingua tedesca Weinberg Dolomiten)*

** è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta*

4. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2014 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2022	450	-	-	-
2021	804	-	200	-
2020	7.870	-	-	-
2019	1.550	-	-	-
2018	890	-	-	-
2016	513	-	-	-
2015	1.700	-	-	-

** : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005*