# IMPIGNO B.

Documento aggiornato al: 09/11/2025, 03:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 16 del 21/01/2020

**Origine** Ostuni (Br)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Locorotondo

Forma di allevamento Controspalliera con

potatura a guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3500

Periodo di osservazione

2008-2014

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità leggermente inferiore allo standard
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza

#### IL GRAPPOLO

## Grappolo

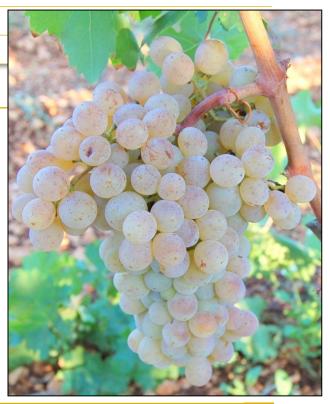
Le dimensioni del grappolo sono medio grandi, di forma conico semplice, tendente a diventare compatto e serrato a maturità

Rispetto allo standard di riferimento, il grappolo si presenta più grande.

#### Acino

L'acino è medio-grande, ellittico, di colore verde-biancastro. Polpa carnosa e buccia consistente.

Rispetto allo standard di riferimento ha dimensioni e peso medio superiori.



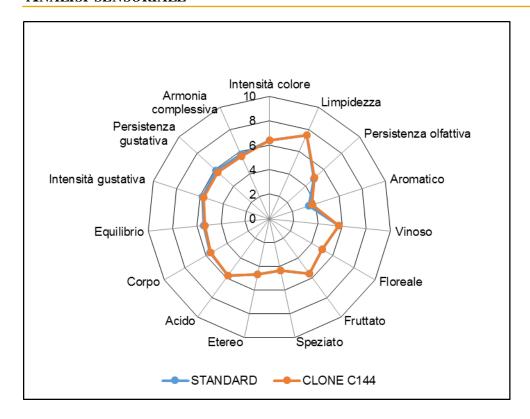
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	5,86
Numero grappoli/ceppo	10,5
Peso medio grappolo (g)	559
Peso medio acino (g)	3,34
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,33
Indice di Ravaz	4,40

	PARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (Brix)	20,62
2	рН	3,43
MOST	Acidità totale (g/l)	5,43
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,15
	Ac. Malico (g/l)	0,97

### ANALISI SENSORIALE



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Presenta caratteristiche aromatiche e strutturali simili allo standard varietale con prevalenza di note floreali e fruttate. Discreto equilibrio complessivo e buona intensità e persistenza gustativa.