

# IMPIGNO B.

Documento aggiornato al: 07/02/2026, 04:51. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

CRSFA – Regione  
Puglia C144

## 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.



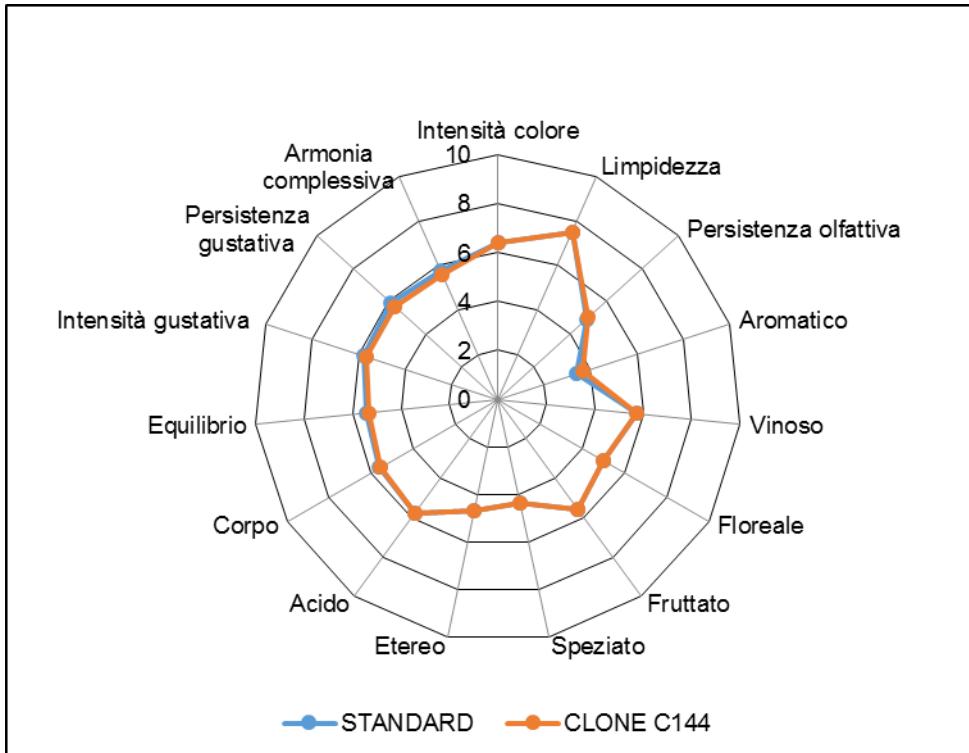
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II III decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</b>	<b>CLONE</b>
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	Media
Oidio	Media

<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>CLONE</b>
<b>PRODUTTIVE</b>	
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

<b>PARAMETRI</b>	<b>CLONE</b>
<b>ENOCHIMICI</b>	
Zuccheri (Brix)	20,62
pH	3,43
Acidità totale (g/l)	5,43
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.