IMPIGNO B.

Documento aggiornato al: 14/11/2026, 15:18. 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.

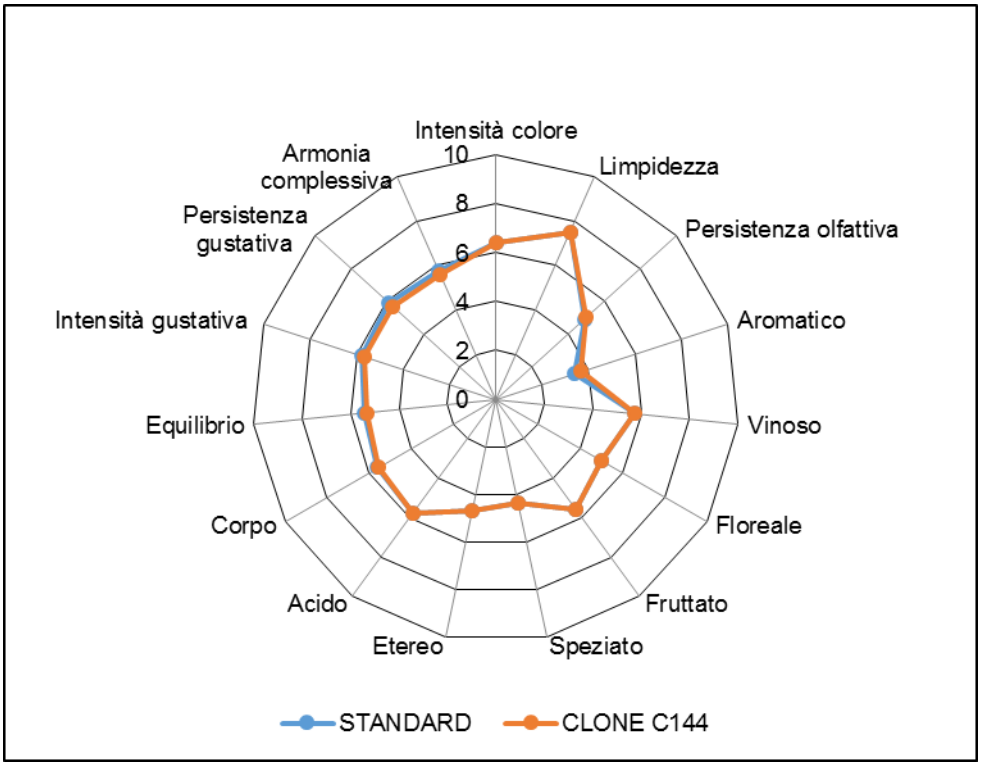
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
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 ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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.