

# VESPAIOLA B.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 12:52. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuitore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e  
Agricoltura di Vicenza

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 180 del 04/08/1987

## **Origine**

Breganze (VI)

I-SV C VI 4

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Ubicazione                     | Breganze (VI) |
| Forma di allevamento           | -             |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1800          |
| Periodo di osservazione        | 1982-1985     |

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Buon equilibrio vegetativo
- ✓ Fertilità delle prime gemme del capo a frutto superiore
- ✓ Produttività buona

### **FASE FENOLOGICA**

### **EPOCA**

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile     |
| Fioritura      | II decade Giugno     |
| Invaiaura      | II decade Agosto     |
| Maturazione    | III decade Settembre |

### **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**

### **CLONE**

#### **CRITTOGAMICHE (%)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

### **IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo medio, cilindro-conico, alato
- ✚ Acino medio, rotondeggiante



| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità potenziale delle gemme             | 1,33                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 8,80                |
| Numero grappoli/ceppo                        | 56,4                |
| Peso medio grappolo (g)                      | 156                 |
| Peso medio acino (g)                         | -                   |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                       | 18,31               |
|              | pH                                     | 3,0                 |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 11,6                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo dorato; aroma leggero, gradevole; sapore asciutto, acidulo, di buona struttura.

---

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Da utilizzarsi preferibilmente in ambiente collinare.