

# VESPAIOLA B.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 12:01. 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 9

## **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**

- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività buona

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

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

## **IL GRAPPOLO**

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



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	9,30
Numero grappoli/ceppo	60,4
Peso medio grappolo (g)	154
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,4
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	12,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore giallo paglierino; odore delicato, tipico, buona persistenza. Gusto pieno, equilibrato, di buon corpo e di acidità elevata.

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

Da utilizzarsi preferibilmente in ambiente collinare.