

# VESPAIOLA B.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 12:32. 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. 199 del 27/08/1990

## **Origine**

Breganze (VI)

I-**ISV** C VI 16

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Breganze (VI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1983-1987

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

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produzione leggermente inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino delle uve nettamente superiore

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

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

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**

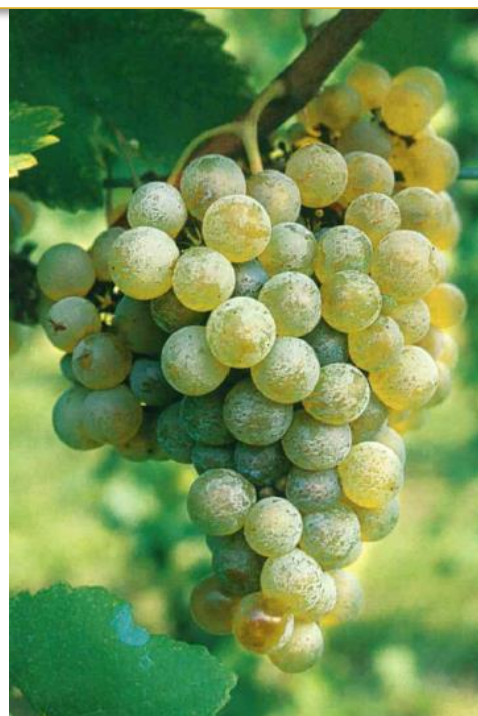
## **CLONE**

## **CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

## **IL GRAPPOLO**

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



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	8,5
Numero grappoli/ceppo	60,7
Peso medio grappolo (g)	140
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)	18,85
	pH	2,99
	Acidità totale (g/l)	11,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli; il profumo è intenso, tipico; il sapore è pieno, equilibrato, abbastanza fine, persistente.