VESPAIOLA B.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 00:01. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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

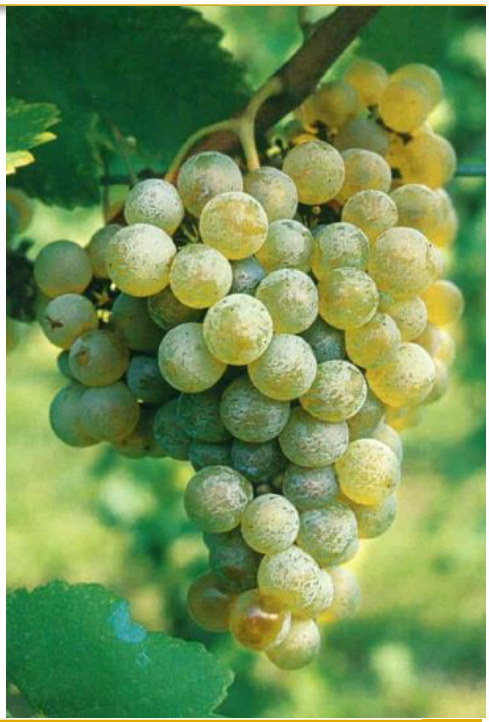
Ubicazione	Breganze (VI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1983-1987

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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-



IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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.