VESPOLINA N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 241 del 16/10/2003

Origine
Sostegno (VC)

I-CVT 27

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Brusnengo (BI)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2600
Periodo di osservazione	1994-1998

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** un po' sensibile all'appassimento in prossimità della raccolta
- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata ma costante
- ✓ Elevata suscettibilità alla peronospora



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, conico-cilindrico, abbastanza lungo, spesso con un'ala sviluppata, poco compatto o spargolo
- Acino medio, ellittico corto, di colore blu-nero, molto pruinoso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	2,20
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	110
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	3,55

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,2
	pH	2,90
	Acidità totale (g/l)	11,0
	Ac. Tartarico (g/l)	6,50
	Ac. Malico (g/l)	6,40
VINO	Antociani totali (mg/l)	135
	Polifenoli totali (mg/l)	1.630

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rubino intenso con riflessi violacei; al naso si caratterizza per le note floreali (rosa macerata) e fruttate di frutti rossi, di frutta secca e di spezie; buona freschezza acida ed armonia al gusto, lievemente amarognolo sul finale.