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
Lessona (BI)

I-CVT 31

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ 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 medio-piccolo, conico-piramidale, medio-lungo, alato, poco compatto
- Acino medio-piccolo, ellittico corto, di colore blu-nero, molto pruinoso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	2,50
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	145
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	660
Indice di Ravaz	3,79

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,7
	pH	2,90
	Acidità totale (g/l)	10,0
	Ac. Tartarico (g/l)	6,10
	Ac. Malico (g/l)	6,80
VINO	Antociani totali (mg/l)	115
	Polifenoli totali (mg/l)	1.400

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rubino intenso con riflessi violacei; note floreali (rosa e viola), di frutta secca e di spezie al naso; buona freschezza acida, leggera tannicità ed armonia al gusto.