VESPOLINA N.

Documento aggiornato al: 07/11/2025, 15:29. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Università Cattolica del "Sacro Cuore"- Istituto di Frutti-Viticoltura – Facoltà di Agraria sede di Piacenza; ERSAF – Regione Lombardia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite $G.U.\ n.\ 127\ del\ 04/06/2014$

Origine

Canneto Pavese (PV), Broni (PV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Alseno (PC)
Forma di allevamento -

Densità di impianto (ceppi/ha) 3200

Periodo di osservazione 2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo dell'area DOC dell'Oltrepò Pavese
- ✓ Acino di peso medio superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività elevata

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Magazina Grappolo medio
- Acino medio, ellissoidale

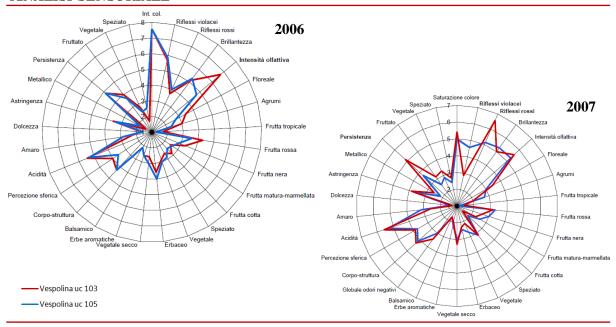




CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	7,11
Numero grappoli/ceppo	31
Peso medio grappolo (g)	228
Peso medio acino (g)	1,76
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	22,10
2	pН	2,89
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,69
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	8,50
	Ac. Malico (g/l)	1,73
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buon colore con tonalità tendenti al rosso, e notevole intensità olfattiva nei tipici sentori varietali.

(*) Valutazione sensoriale dei vini ottenuti dalle microvinificazioni eseguite nel biennio 2006-2007. Nel diagramma a "radar" vengono indicate le congiungenti delle valutazioni raggiunte dai principali descrittori esaminati (in senso orario: visivi, olfattivi e gustativi).

