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)

I - uc 105

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
- ✓ **Grappolo** e **acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria medio-bassa
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

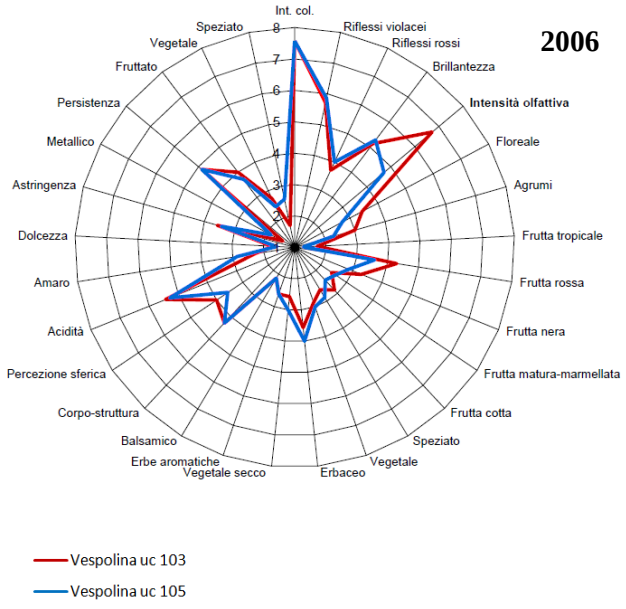
IL GRAPPOLO

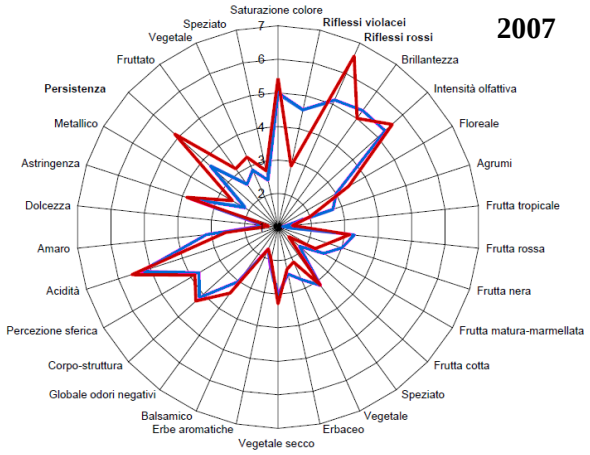
- Grappolo da piccolo a medio
- Acino medio, ellissoidale

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	4,67
Numero grappoli/ceppo	30
Peso medio grappolo (g)	156
Peso medio acino (g)	1,17
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,62
MOSTO	pH	2,94
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,01
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	9,15
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	1,41
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)





DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dalle tonalità tendenti al violaceo; buona l'intensità olfattiva.

(*) 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).