

# VESPOLINA N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Università Cattolica del “Sacro Cuore”- Istituto di Frutti-Viticultura – 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 CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo da piccolo a medio
- ✚ Acino medio, ellissoidale



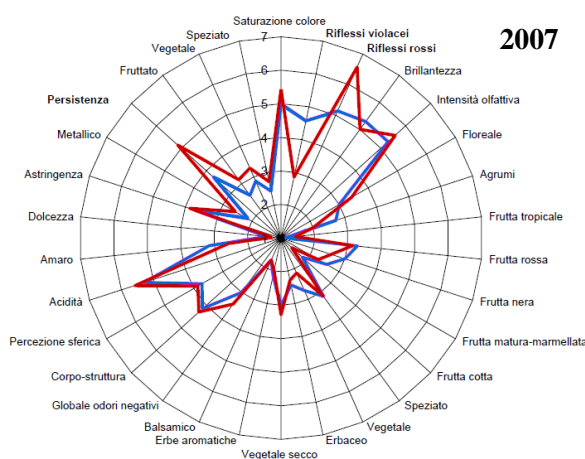
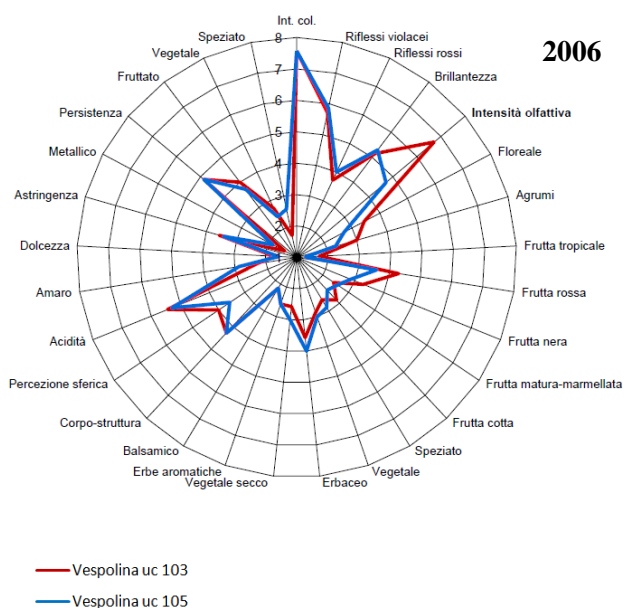
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

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	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

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