

VESPAIOLA B.

I-ISV C VI 9



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV);
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e
Agricoltura di Vicenza

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 180 del 04/08/1987

Origine

Breganze (VI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Breganze (VI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1982-1985

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità superiore

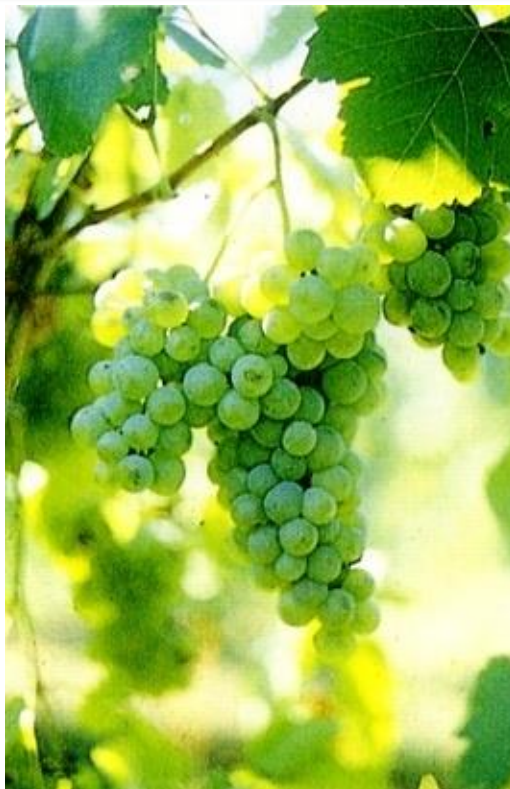
✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindro-conico, alato
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	9,30
Numero grappoli/ceppo	60,4
Peso medio grappolo (g)	154
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,4
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	12,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGAÑOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; odore delicato, tipico, buona persistenza. Gusto pieno, equilibrato, di buon corpo e di acidità elevata.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Da utilizzarsi preferibilmente in ambiente collinare.