

VESPOLINA N.



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 103

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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio
- ✿ Acino medio, ellissoidale



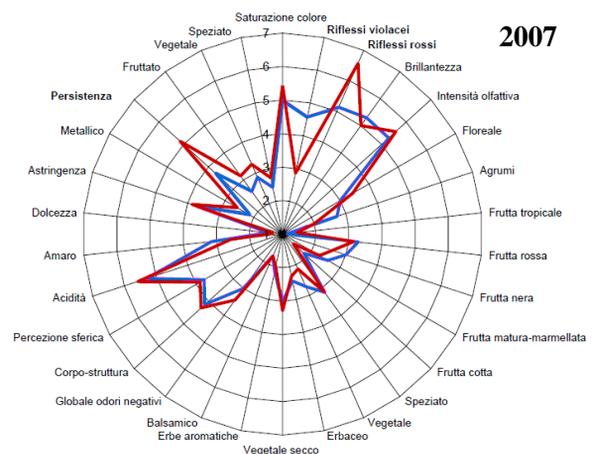
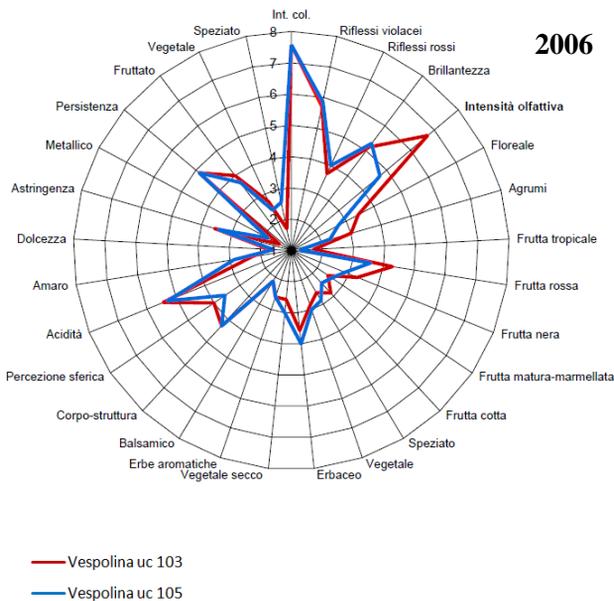
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

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 ENOCHIMICI	CLONE
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,10
	pH	2,89
	Acidità totale (g/l)	8,69
	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).