

PROSECCO B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
Veneto Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Asolo (TV)

I-2007 ISV-VA 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Ubicazione | Osigo (TV); Spresiano (TV) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1587; 1667 |
| Periodo di osservazione | 2000-2006 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Biotipo "Cosmo"

✓ **Grappolo** di peso superiore

✓ Fertilità molto elevata

✓ Produttività superiore

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

✚ Grappolo grosso, mediamente spargolo

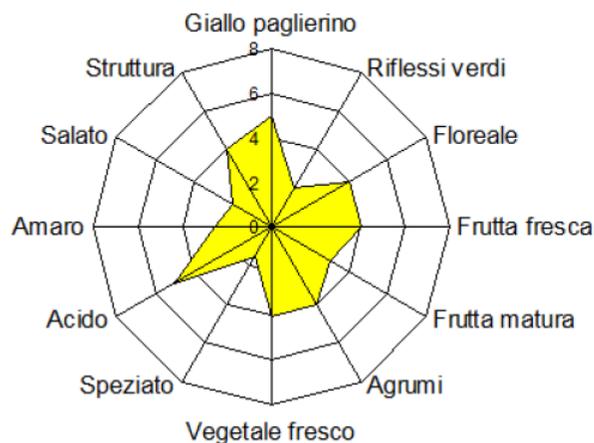
✚ Acino medio



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 0,82 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,7 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 448 |
| Peso medio acino (g) | 2,42 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 18,2 |
| | pH | 3,11 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,6 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con un corredo aromatico non molto intenso; all'olfatto presenta un giusto equilibrio fra i sentori floreali e di frutta fresca e altresì limone, agrumi e vegetale; povero di corpo; in bocca è un po' acidulo (tenore acido superiore alla media) e leggermente salato.

Nel complesso il vino si caratterizza per possedere una media gradevolezza e tipicità. Il clone può considerarsi indicato come clone complementare secondario per produrre vini frizzanti e spumanti.