



## Prosecco lungo b.

### Origine

Diffuso un tempo particolarmente nella zona di Valdobbiadene e Farra di Soligo; probabilmente a causa della incostante produzione, venne sostituito dal Prosecco tondo. Recentemente è stato recuperato, caratterizzato ed iscritto al Registro Nazionale delle Varietà.

### Caratteristiche ampelografiche

**Portamento:** ricadente.

**Apice del germoglio:** bianco cotonoso con lievi sfumature rosee.

**Foglia:** grande, trilobata, con seno peziolare a V, poco aperto o chiuso.

**Grappolo:** medio (250-350 g), tronco piramidale, mediamente compatto.

**Acino:** medio, sub-ellittico, con buccia consistente, pruinosa, di colore dorato carico, punteggiata; polpa con sapore erbaceo speciale.

### Caratteristiche fenologiche e produttive

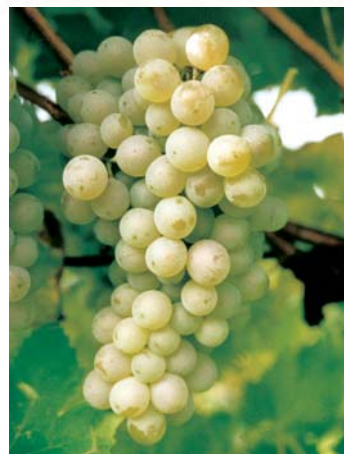
Ha un germogliamento precoce che lo rende sensibile alle brinate tardive. La maturazione è media.

È un vitigno di grande vigoria e discreta produttività che preferisce potature lunghe e abbondanti.

È sensibile a oidio e peronospora, acari, cicaline, tignole e soprattutto alla flavescenza dorata. Ha una discreta resistenza a botrite e al marciume acido.

### Selezione clonale

È molto recente ed ha privilegiato l'equilibrio vegeto-produttivo, la fertilità basale delle gemme e la qualità delle produzioni.



### Cloni omologati

Clone	Costitutore*	Anno omologazione	Produttività	Potenziale qualitativo	Utilizzazione (destinazione)	Sensibilità alla botrite
VCR 50	2	2001	M	M-A	B-S	P
VCR 90	2	2001	M	A	B-S	P
ISV 2	1	2001	M-R	A	B-S	P
ISV 3	1	2001	M	M-A	B-S	P
VCR 40	2	2002	M-E	A	B-S	P

\* vedasi elenco costitutori a pag. 12

**Legenda:** **Produttività:** Ridotta, Media, Elevata; **Potenziale qualitativo:** Basso, Medio, Alto

**Utilizzazione:** Novelli, Breve invecchiamento o d'annata, Medio invecchiamento, Lungo invecchiamento, Passito, Spumanti

**Sensibilità alla Botrite:** Sensibile, Mediamente sensibile, Poco sensibile