

# IASMA ECO 4



Origine: Incrocio Moscato Ottonel x Malvasia di Candia



## CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI IASMA ECO 4

Vitigno di buona vigoria con epoca di germogliamento media, acino medio ellittico con buccia di medio spessore e di color verde-giallo. Presenta grappolo lungo, conico, spesso alato e spargolo. Da buona e regolare produzione con ottima resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis. Non presenta anomalie e sopporta bene i freddi invernali.

Mostra una buona resistenza sia alla peronospora che all'oidio. Preferisce terreni di medio impasto di collina con una buona fertilità ma si adatta molto bene anche a terreni e ambienti meno dotati. La maturazione fisiologica si situa in terza epoca (seconda decade di settembre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri con acidità medio bassa.

### UTILIZZAZIONE

Vitigno indicato per la vinificazione, in particolar modo per la produzione di vini bianchi freschi; ha un aroma fruttato, caratteristiche organolettiche intense e fini a nota fruttata; medio bassa tenuta acidica. Dà vini di medio corpo di media alcolicità, con buona sapidità, leggermente aciduli. Si presta bene per produrre vini fermi in purezza o in uvaggio o con vendemmie tardive o appassimenti



# IASMA ECO 1



Origine: Incrocio Teroldego x Lagrein



## CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI

### IASMA ECO1

Vitigno di buona vigoria, con epoca di germogliamento precoce, acino ellittico lungo con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo lungo, alato-conico, spargolo. Da abbondante e regolare produzione e presenta ottima resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis. La maturazione fisiologica è tardiva, si situa in terza-quarta epoca (fine settembre –primi di ottobre); possiede una ottima capacità d'accumulo di zuccheri pur conservando valori di acidità medio elevati.

Non presenta anomalie, sopporta bene i freddi invernali e mostra una buona resistenza alla peronospora ed all'oidio.

Preferisce potature medio-corte ed ha il primo germoglio fruttifero in terza-quarta posizione.

Si adatta molto bene a varie tipologie di terreni anche i meno dotati o poco profondi e ricchi di calcare attivo, preferisce terreni di collina di media fertilità.

## UTILIZZAZIONE

Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, da frutti di bosco e amarena, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche a basse produzioni e in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi. Si presta molto bene sia per produrre vini giovani che di medio invecchiamento; con l'affinamento in legno e l'invecchiamento acquista un carattere più austero da vino rosso di razza con note più speziate che ricordano la foglia di tè. Si presta egregiamente per il mezzo taglio con altri vini.



# IASMA ECO 2



Origine: Incrocio Teroldego x Lagrein



## CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI

### IASMA ECO 2

Vitigno di media vigoria, con epoca di germogliamento precoce, acino medio piccolo, sferico con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo medio, alato-cilindrico, leggermente spargolo. Da buona e regolare produzione e presenta medio-buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in terza epoca (ultima decade di settembre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri pur conservando valori di acidità medio elevati.

Non presenta anomalie, sopporta bene i freddi invernali e mostra una buona resistenza alla peronospora ed all'oidio.

Preferisce potature medie ed ha il primo germoglio fruttifero in terza-quarta posizione.

Si adatta molto bene a varie tipologie di terreni ma preferisce terreni di collina di buona fertilità.

### UTILIZZAZIONE

Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, da amarena-ribes, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche a basse produzioni e in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi. Si presta molto bene sia per produrre vini giovani che di medio invecchiamento; con l'affinamento in legno e l'invecchiamento acquista un carattere da vino rosso di razza con note speziate e di gradevole tannicità. Si presta egregiamente per il mezzo taglio con altri vini.



# IASMA ECO 3



**Origine: Incrocio Moscato Ottonel x Malvasia di Candia**



## CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI IASMA ECO3

Vitigno di buona vigoria con epoca di germogliamento media, acino medio sferoidale con buccia di medio spessore e di color verde-giallo. Presenta grappolo medio, conico, mediamente compatto, spesso alato. Da buona e regolare produzione con discreto-buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis. Non presenta anomalie e sopporta bene i freddi invernali.

La maturazione fisiologica si colloca in terza epoca (seconda decade di settembre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri , con valori di acidità medio-bassi specialmente in annate calde.

Mostra una buona resistenza alla peronospora e media all'oidio.

Preferisce terreni di medio impasto di collina con una discreta fertilità.

Vitigno consigliato per produrre vini di delicata aromaticità.

## UTILIZZAZIONE

Vitigno indicato per la vinificazione, in particolar modo per la produzione di vini bianchi aromatici freschi; ha un aroma che ricorda la melissa, e la pesca bianca con caratteristiche organolettiche intense; medio-bassa tenuta acidica, bassa in annate calde. Dà vini di medio corpo di buona alcolicità, con buona sapidità, leggermente aromatici e molto caratteristici. Si presta bene per produrre vini fermi in purezza o

in uvaggio.

