



# I.B. Fedit 51 C.S.G.

## Origine e cenni storici

Questo vitigno nacque nel 1951 da un incrocio tra la *Garganega* e la *Malvasia bianca lunga* effettuato dalla Federazione Italiana dei Consorzi Agrari presso il vivaio di Carrara San Giorgio (PD), nell'ambito di programmi di miglioramento genetico e di selezione clonale dedicati per decenni alle uve da vino di diverse regioni italiane.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Fedit 51 CSG, FEDIT 51, LB. 51, I.B. 51.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

L'incrocio bianco viene coltivato come vitigno autorizzato nelle province di Padova e Vicenza. Ha dimostrato ottime caratteristiche agronomiche ed enologiche in Emilia Romagna e in alcune regioni del centro-sud quali Abruzzo, Lazio e Puglia.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* chiuso, lanuginoso, di colore verde.

*Foglia adulta* di grande dimensione pentagonale, pentalobata. Seno peziolare aperto sagomato ad U. Lembo dal profilo revoluto e lobi con profilo a gronda.

*Grappolo* di grosse dimensioni, lungo, piramidale alato, di media compattezza.

*Acino* medio, di forma sferoidale, con buccia di medio spessore, consistente, mediamente pruinosa, epidermide di colore giallo rosato non uniforme.

### Fenologia

Germogliamento: tardivo      Fioritura: media  
Invaiaatura: media              Maturazione: medio-tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione			X
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

  

	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

### Esigenze ambientali e culturali

Risulta idoneo alla coltivazione in terreni collinari. Presenta produzione medio-elevata.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta una buona tolleranza nei confronti delle principali crittogame, particolarmente resistente agli attacchi di botrite. È caratterizzato da una discreta resistenza alle avversità climatiche.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
16,0-19,0	3,0-3,3	6,0-8,0			

### Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di colore giallo dorato, dai sentori delicati, dal sapore asciutto, equilibrati. Le uve sono particolarmente indicate per l'appassimento.