

# ALBANA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:19. CREA/SNCV ©2011-2026.



**Cosutitore**

C.I.V.V. Ampelos; Dalmonte Guido e Vittorio Vivai

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 06/11/2014

### Origine

Bertinoro (FC), Faenza (RA), Brisighella (RA), Castel Bolognese (RA)

I-Ampelos DGV 10

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Località San Ruffillo, Brisighella (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2778
Periodo di osservazione	2008-2012

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo con peduncolo lungo, di colore rossiccio, lignificato fino quasi a metà; di peso inferiore e minore lunghezza
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Maturazione maggiormente uniforme
- ✓ Produttività buona
- ✓ Richiede potatura lunga

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

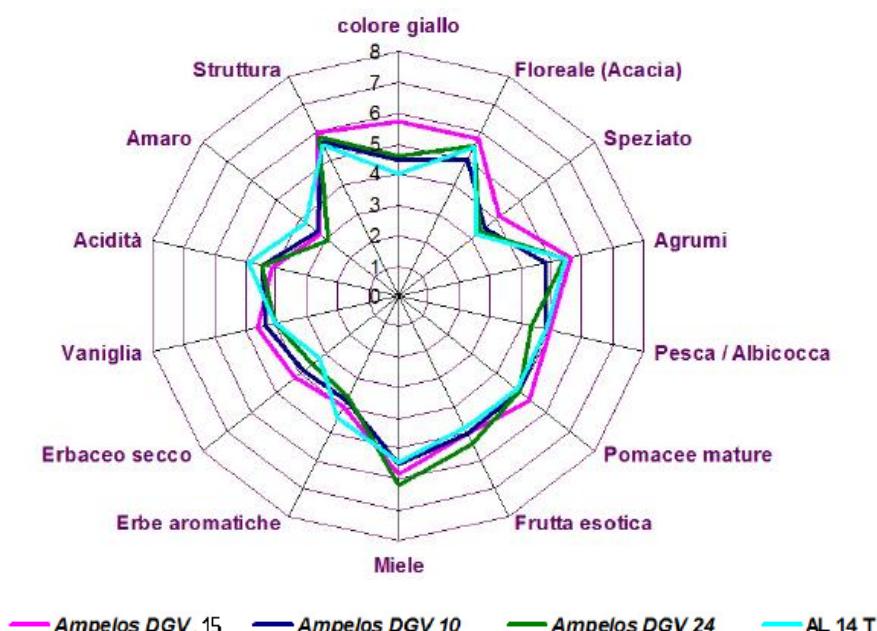
## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo conico-cilindrico, lungo (ma mediamente più corto sia del confronto AL 14 T che del clone *Ampelos DGV 15*), alato (1 ala molto evidente), spargolo
- ❖ Acino medio, sferoidale, con buccia un po' sottile ma consistente, di colore giallo ambrato



FASE FENOLOGICA	EPOCA	
Germogliamento	Tardiva (III decade Aprile)	
Fioritura	Medio-tardiva (II decade Giugno)	
Invaiatura	Media	
Maturazione	Media (II decade Settembre)	
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
Fertilità reale	-	
Produzione per ceppo (Kg)	4,5	
Numero grappoli/ceppo	13	
Peso medio grappolo (g)	347,7	
Peso medio acino (g)	3,0	
Peso legno potatura (g/ceppo)	-	
Indice di Ravaz	-	
PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,7
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Ac. Tartarico (g/l)	4,40
	Ac. Malico (g/l)	1,30

#### ANALISI SENSORIALE (\*)



(\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

---

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo di media intensità con riflessi gialli, molto attraente.

Profilo olfattivo molto intenso e tipico, fine e complesso con prevalenti note dolci fiorali e fruttate.

Al gusto si presenta come un vino molto ricco, saporito, voluminoso, pieno e rotondo, morbido, caldo, con leggere note amarognole al retrogusto, equilibrato.