Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:34. CREA/SNCV ©2011-2025.





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)

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

- Margo 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



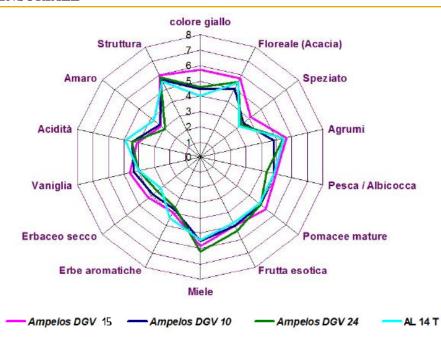


FASE FENOLOGICA	ЕРОСА
Germogliamento	Tardiva (III decade Aprile)
Fioritura	Medio-tardiva (II decade Giugno)
Invaiatura	Media
Maturazione	Media (II decade Settembre)

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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		CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,7
2	рН	3,30
MOST	Acidità totale (g/l)	6,4
Ĭ	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, sapido, voluminoso, pieno e rotondo, morbido, caldo, con leggere note amarognole al retrogusto, equilibrato.

