ALBANA B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-Ampelos DGV 10



Costitutore
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 CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

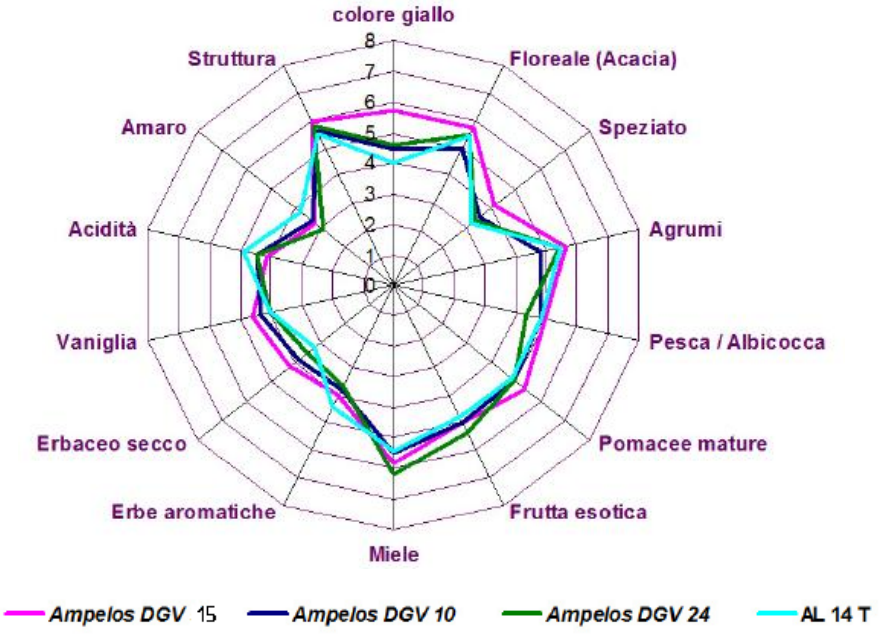
- Grappolo conico-cilindrico, lungo (ma mediamente più corto sia del confronto AL 14 T che del clone *Ampelos DGV 15),* alato (1 ala molto evidente), spargolo
- Acino medio, sferoidale, con buccia un po' sottile ma consistente, di colore giallo ambrato

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, sapido, voluminoso, pieno e rotondo, morbido, caldo, con leggere note amarognole al retrogusto, equilibrato.