ALBANA B.

Documento aggiornato al: 31/10/2026, 14:02. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-Ampelos DGV 15

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

✓ Vigoria elevata

✓ Richiede potatura lunga

✓ Minore sensibilità alla Botritys (dovuto al grappolo decisamente spargolo)



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Bassa
Oidio	-

IL GRAPPOLO

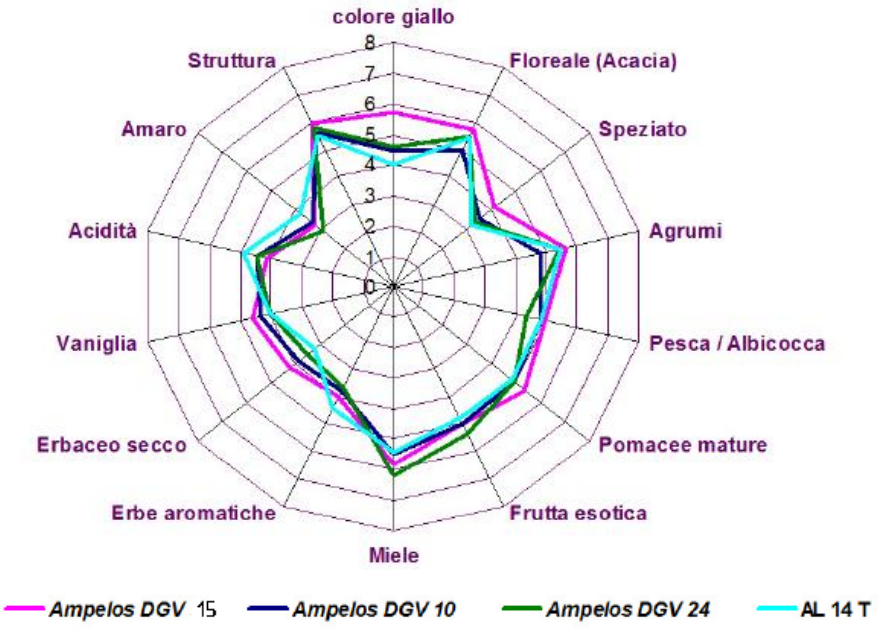
- Grappolo molto lungo (mediamente più lungo dei cloni *Ampelos DGV 10 e DGV 24)*, cilindrico, alato (2 ali), spargolo, a volte con la punta bifida
- Acino medio, rotondo, con buccia un po' sottile ma consistente, di colore giallo dorato

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)	4,0
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	309,8
Peso medio acino (g)	2,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	25,1
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,2
	Ac. Tartarico (g/l)	4,76
	Ac. Malico (g/l)	2,84

ANALISI SENSORIALE (*)



(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo di buona intensità, ma un po' spento.
Profilo olfattivo molto intenso, 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 note amarognole al retrogusto, equilibrato.
Visto il grappolo molto spargolo e l'elevato livello zuccherino dei mosti, viene ritenuto particolarmente indicato per la produzione di passiti (appassimento in pianta o, meglio, su graticci).