Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:30. 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
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Richiede potatura lunga
- ✓ Minore sensibilità alla Botritys (dovuto al grappolo decisamente spargolo)

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	-

#### IL GRAPPOLO

- Margo 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



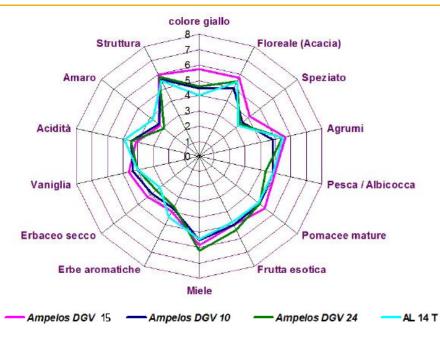


FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva (III decade Aprile)
Fioritura	Medio-tardiva (II decade Giugno)
Invaiatura	Media
Maturazione	Media (II decade Settembre)

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	25,1
9	рН	3,21
MOST	Acidità totale (g/l)	7,2
Ĭ	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).

