ALBANA B.

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

I-Ampelos DGV 24



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** di lunghezza leggermente inferiore; con peduncolo lungo, di colore rossiccio, lignificato principalmente alla base, a volte fino quasi a metà

✓ **Acino** di dimensioni inferiori

✓ Vigoria elevata

✓ Fertilità basale superiore

✓ Richiede potatura lunga



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE — *CLONE*

Botrite	Media
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

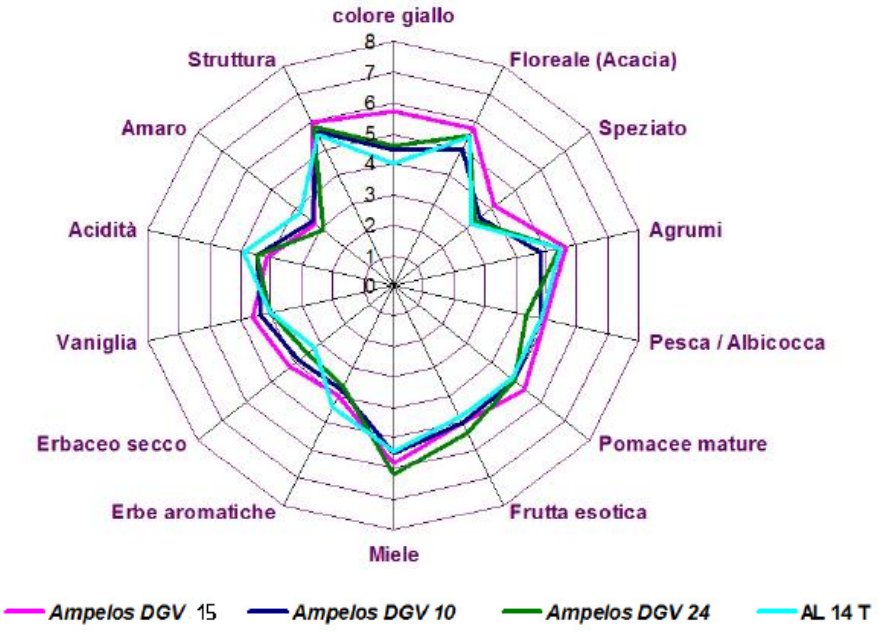
- Grappolo molto lungo, cilindrico, alato (2-3 ali), spargolo
- Acino medio, sferoidale, con buccia un po' sottile ma consistente, di colore giallo dorato

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)	4,7
Numero grappoli/ceppo	11,7
Peso medio grappolo (g)	401,2
Peso medio acino (g)	3,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,2
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	3,90
	Ac. Malico (g/l)	1,50

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.
Il clone è indicato per la tipologia "*secco*".