

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultore

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 24

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 CLONE CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|-------|
| 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

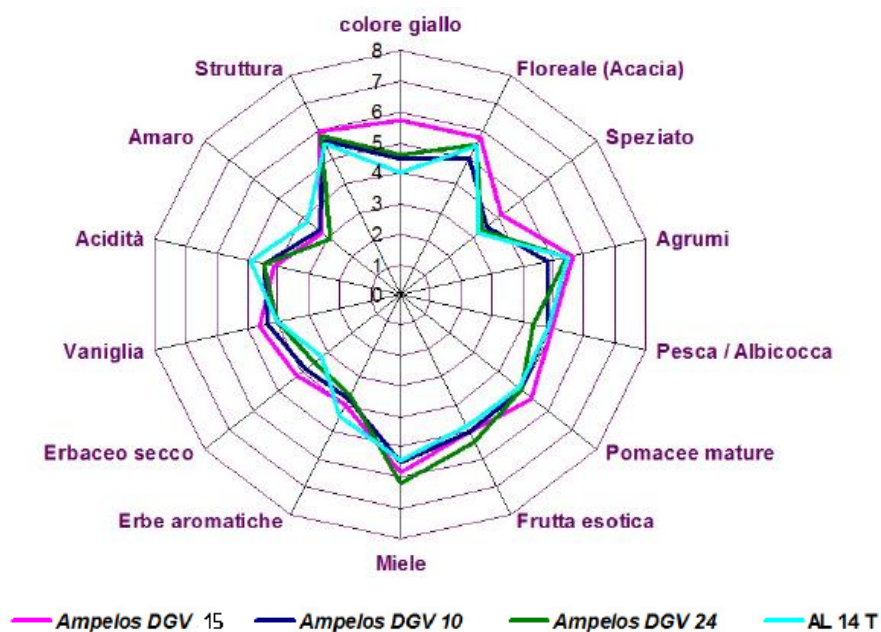


| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|----------------------------------|
| Germogliamento | Tardiva (III decade Aprile) |
| Fioritura | Medio-tardiva (II decade Giugno) |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Media (II decade Settembre) |

| 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*”.