

# ALBANA B.

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



## Consututore

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 OMOLGAZIONE 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

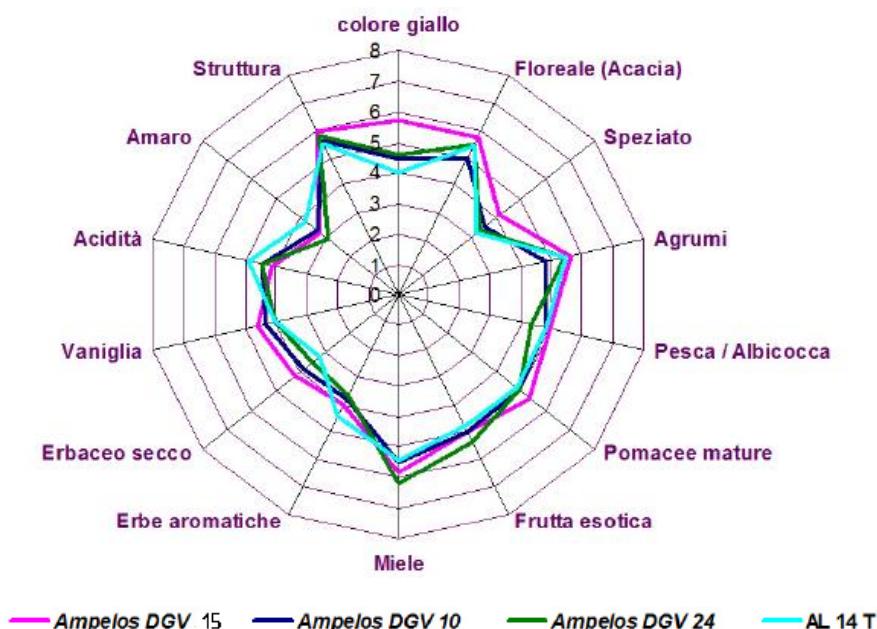


## IL GRAPPOLO

- 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)	
Invaiatura	Media	
Maturazione	Media (II decade Settembre)	
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		
Fertilità reale	-	CLONE
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	-	
MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	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*”.