

# CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 21/07/2024, 20:38. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;  
Vivai Cooperativi di Padergnone

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Salemi (TP)

I-AMPELOS  
VCP 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Salemi (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5208
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Notevole vigoria
- ✓ Leggermente più tardivo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

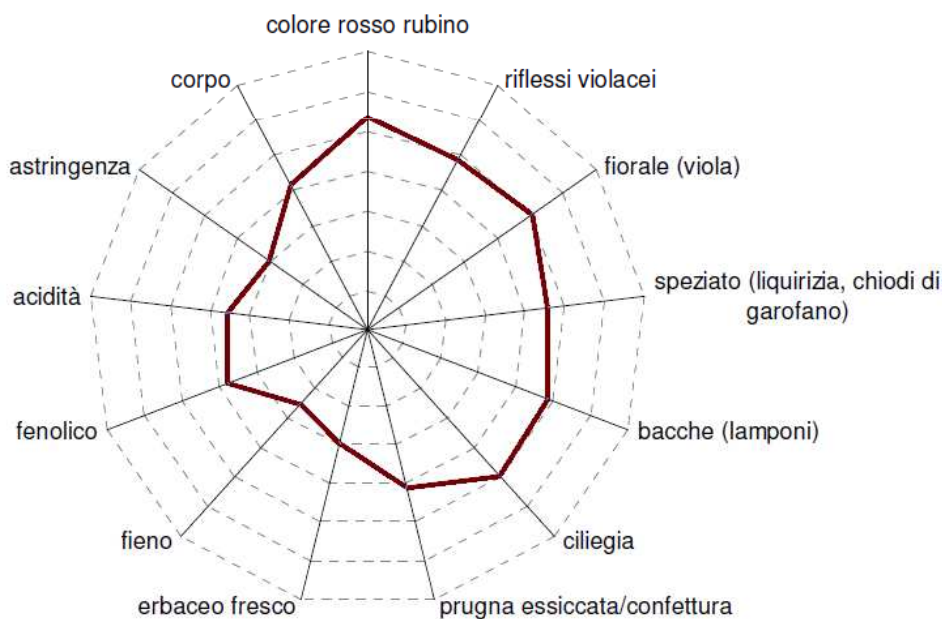
- ✚ Grappolo conico alato, da mediamente compatto a semispargolo, con peduncolo visibile, verde e semi-legnoso
- ✚ Acino ovale o ellissoidale, di colore blu, con buccia pruinosa di medio spessore



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,7
Peso medio grappolo (g)	279,0

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>	
		<b>2003</b>	<b>2004</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,6	23,4
	pH	3,88	3,63
	Acidità totale (g/l)	4,82	4,78
	Ac. Tartarico (g/l)	4,64	4,25
	Ac. Malico (g/l)	1,13	1,32
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	361	459
	Polifenoli totali (mg/l)	1.846	1.924

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso non molto brillante, riflessi violacei di buona intensità. Profilo olfattivo intenso e fine, armonico con prevalenza di note floreali (viola) e speziate. Caratteristiche anche le note di prugna secca e frutti di bosco. Odore fenolico e fieno secco attenuati. Al gusto presenta acidità e astringenza non molto elevate, buona la struttura.