CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:14. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

2003-2005

- ✓ Acino di dimensioni inferiori
- ✓ Notevole vigoria

Periodo di osservazione

✓ Leggermente più tardivo

FASE FENOLOGICA	EPOCA	
Germogliamento	II decade Aprile	
Fioritura	II decade Maggio	
Invaiatura	I decade Agosto	
Maturazione	II decade Settembre	

IL GRAPPOLO

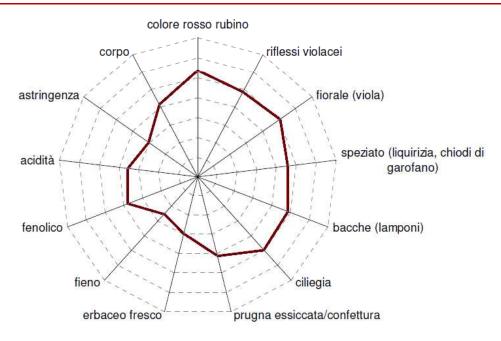
- Grappolo conico alato, da mediamente compatto a semispargolo, con peduncolo visibile, verde e semi-legnoso
- Acino ovale o ellissoidale, di colore blu, con buccia pruinosa di medio spessore



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

Parametri enochimici		CLONE	
		2003	2004
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,6	23,4
	pН	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
VINO	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 fiorali (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.

