

CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

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

IL GRAPPOLO

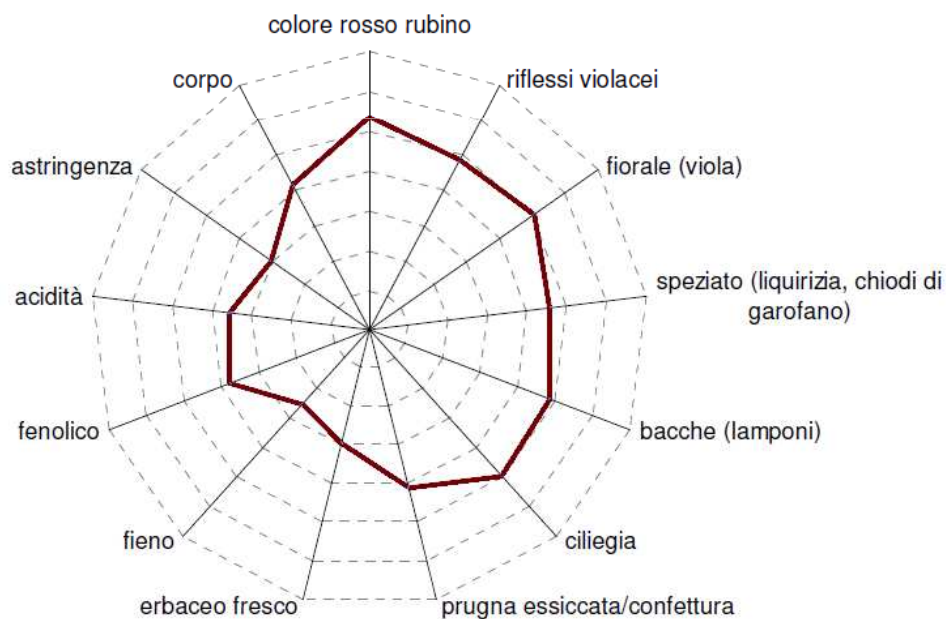
- ✿ Grappolo conico alato, da mediamente compatto a semispargolo, con peduncolo visibile, verde e semi-legnoso
- ✿ Acino ovale o ellissoidale, di colore blu, con buccia pruinosa di medio spessore



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
	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
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 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.