

# Costitutori

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio s.s.soc.agr.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n.

# Origine

Pian di sopra (Marradi - FI)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Castiglione (FC)

Forma di allevamento Cordone speronato

Densità di impianto (ceppi/ha) 3.330

Periodo di osservazione 2012 - 2018

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Vigoria** elevata, rustico
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona

# IL GRAPPOLO

- Grappolo forma cilindrica / piramidale, allungato, alato (1 o non di rado 2), compattezza inferiore
- Acino medio grosso, sferoidale, buccia uniformemente colorata, spessore medio, pruinosa





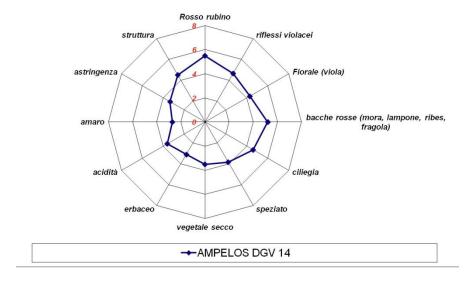
| FASE FENOLOGICA                               | EPOCA       |
|---|-------------|
| Germogliamento                                | Media       |
| Fioritura                                     | Media       |
| Invaiatura                                    | Media       |
| Maturazione                                   | Media       |
|   |             |
| SUSCETTIBILITA' MALATTIE<br>CRITTOGAMICHE (%) | CLONE       |
| Botrite                                       | Medio bassa |
| Oidio   | Media       |

| CARATTERISTICHE               | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE                    |       |
| Fertilità reale               | 1,30  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,23  |
| Numero grappoli/ceppo         | 12    |
| Peso medio grappolo (g)       | 366,9 |
| Peso medio acino (g)          | 2,9   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1,20  |
| Indice di Ravaz               | 3,58  |

|       | PARAMETRI<br>ENOCHIMICI  | CLONE |
|-------|--------------------------|-------|
|       | Zuccheri (° Brix)        | 22,7  |
| 0     | pН                       | 3,58  |
| MOSTO | Acidità totale (g/l)     | 5,03  |
| MC    | Ac. Tartarico (g/l)      | 1,65  |
|       | Ac. Malico (g/l)         | 3,35  |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 285   |
| VI    | Polifenoli totali (mg/l) | 1.964 |



# ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



#### Vista

Il vino si presenta di colore rosso rubino di buona intensità

#### Olfatto

All'olfatto si presenta complesso, con note fiorali di frutta rossa e speziate

## Gusto

In bocca si presenta equilibrato, giusta acidità, buona struttura

# **Commento generale**

Ampelos DGV 14 presenta alta vigoria e buona capacità produttiva.

Il grappolo è allungato, con compattezza inferiore alla media.

Dal punto di vista enologico è interessante per l'impiego in uvaggio, dove aggiunge gradazione alcolica, morbidezza ed un fresco aroma di ciliegia.

Indicato anche per la produzione di vini novelli.

Dal punto di vista fitosanitario risulta esente dalle principali affezioni virali

