



#### Costitutori

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Giovannini Romano di Giovannini Enrico e Claudio s.s. agr.

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

#### Origine

Magliano n Toscana (GR)

I-AMPELOS GR 1

### 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
- ✓ **Fertilità** buona e costante
- ✓ **Produttività** leggermente maggiore

### IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grosso, cilindrico, lungo, alato, compatto
- ✚ Acino grosso, sfedoidale, con buccia consistente e pruinosa di colore nero - violaceo



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Inferiore alla media
Oidio	Media

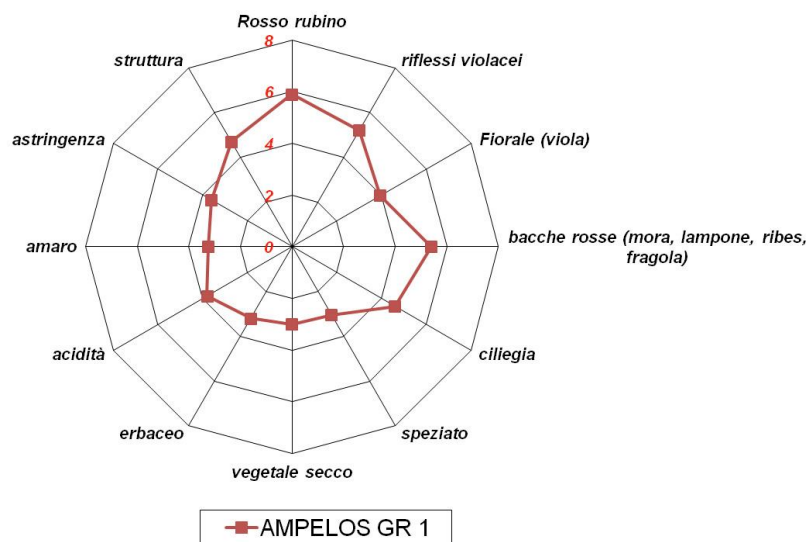
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	4,33
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	399,8
Peso medio acino (g)	3,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,23
Indice di Ravaz	3,52

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	23,7
	pH	3,57
	Acidità totale (g/l)	5,38
	Ac. Tartarico (g/l)	1,62
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	3,30
	Antociani totali (mg/l)	285
	Polifenoli totali (mg/l)	2.030

---

## ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE

---



### Vista

Il vino si presenta di colore rosso rubino di buona intensità con buoni riflessi violacei

### Olfatto

All'olfatto si presenta complesso, profumi varietali di frutta rossa e floreali. Emerge anche un leggero sentore vegetale

### Gusto

Al gusto presenta una buona struttura

### Commento generale

*Ampelos GR 1*, dal punto di vista agronomico presenta vigoria elevata associata a buona produttività.

Dal punto di vista enologico la selezione è interessante per l'impiego in uvaggio, dove aggiunge struttura ed aromi di frutta a bacca rossa.

Adatto al breve invecchiamento se vinificato in purezza

Dal punto di vista fitosanitario il clone risulta esente dalle principali affezioni virali