

# FIANO B.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 03:58. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

## Origine

Lapio (AV)

I-AMPELOS  
TEA 24

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Ubicazione                     | C.da Piana Ponte (BN) |
| Forma di allevamento           | Controspalliera       |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2564                  |
| Periodo di osservazione        | 2003-2005             |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buona vigoria
- ✓ Precoce

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>         |
|------------------------|----------------------|
| Germogliamento         | I decade Aprile      |
| Fioritura              | I decade Giugno      |
| Invaiatura             | I decade Agosto      |
| Maturazione            | III decade Settembre |



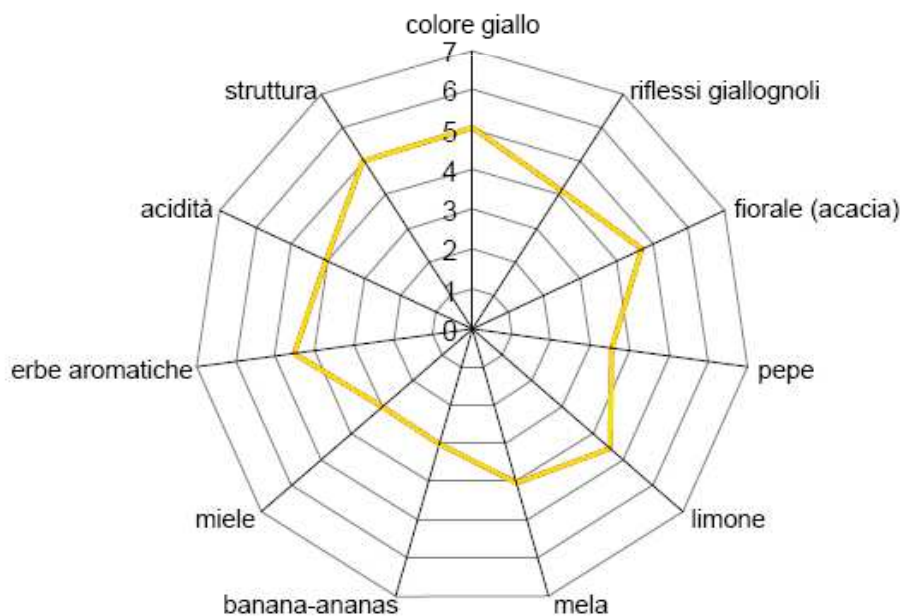
## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, compatto tendente allo spargolo, piramidale con due ali

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,6          |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 4,49         |
| Peso medio grappolo (g)               | 161,4        |
| Peso medio acino (g)                  | 1,4          |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE (*)</b> |
|--------------|---------------------------------|------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 19,2             |
|              | pH                              | 3,22             |
|              | Acidità totale (g/l)            | 5,57             |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 6,27             |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 1,05             |
| <b>VINO</b>  | Polifenoli totali (mg/l)        | 570              |

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo di buona intensità, con riflessi giallognoli. Profilo olfattivo molto intenso, fine e armonico con note fresche, speziate e aromatiche in buona armonia. Buona anche il gusto con una struttura importante, ma un'acidità un po' troppo sostenuta e leggermente amarognola.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004