FIANO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA 24



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)

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

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



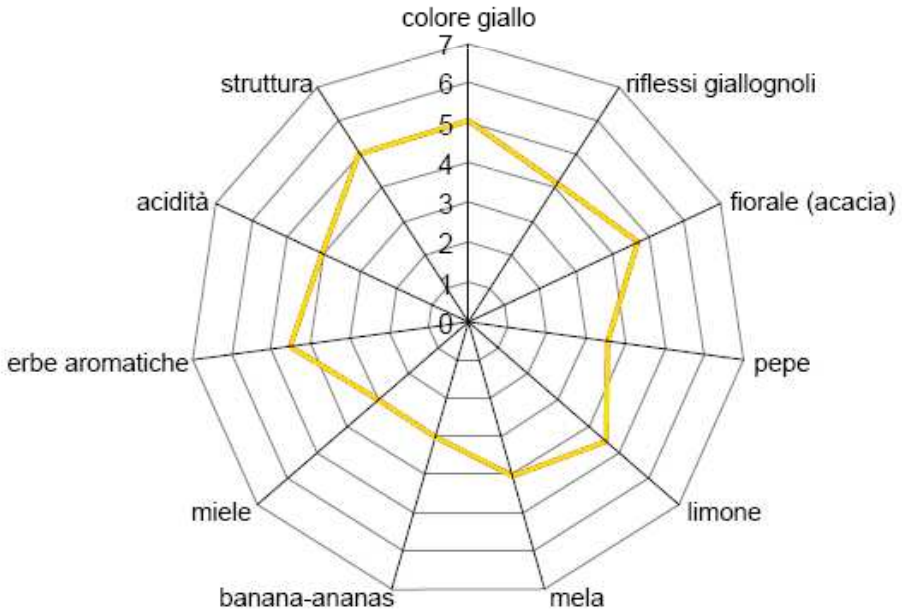
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	4,49
Peso medio grappolo (g)	161,4
Peso medio acino (g)	1,4

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	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
VINO	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