Documento aggiornato al: 08/11/2025, 07:22. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS; Vivai cooperativi di Padergnone; Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Lapio (AV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione San Salvatore Telesino (BN)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 5435

Periodo di osservazione 2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più spargolo
- ✓ **Acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Buona vigoria
- ✓ Leggermente precoce

FASE FENOLOGICA	E POCA	
Germogliamento	I decade Aprile	
Fioritura	II decade Giugno	
Invaiatura	II decade Agosto	
Maturazione	I decade Ottobre	

IL GRAPPOLO

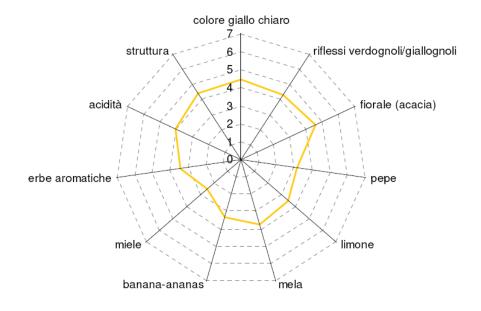
- Grappolo piramidale con un'ala ben visibile, mediamente serrato, con peduncolo visibile, grosso, semi legnoso
- Acino medio-piccolo, ellissoidale, giallodorato, con sfumature ambrate nella parte esposta al sole; buccia poco pruinosa, coriacea; polpa leggermente croccante



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Peso medio grappolo (g)	104,5
Peso medio acino (g)	1,05

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE	
		2003	2004
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,2	20,1
	pН	3,22	3,28
	Acidità totale (g/l)	5,57	6,00
	Ac. Tartarico (g/l)	6,27	5,72
	Ac. Malico (g/l)	1,05	1,10
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	570	271

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo chiaro di media intensità, con riflessi giallognoli/verdognoli medi. Profilo olfattivo franco anche se è percepibile SO_2 . Al gusto il vino è risultato di media acidità, buona struttura, abbastanza equilibrato.

