FIANO B.

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



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)

I-AMPELOS EVA 2

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	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



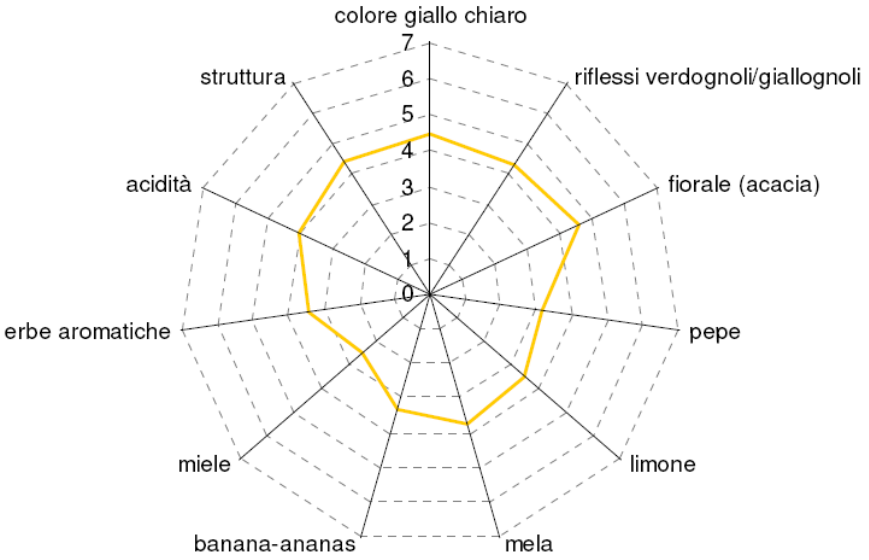
IL GRAPPOLO

- Grappolo piramidale con un'ala ben visibile, mediamente serrato, con peduncolo visibile, grosso, semi legnoso
- Acino medio-piccolo, ellissoidale, giallo-dorato, 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	CLONE 2004
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,2	20,1
	pH	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.