GRECO B.

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

I-AMPELOS TEA 25



Costitutore
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;
Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine
Tufo (AV)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Benevento (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	2564
Periodo di osservazione	2003-2005

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente maggiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Leggermente più precoce
- ✓ Produzione elevata e costante

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



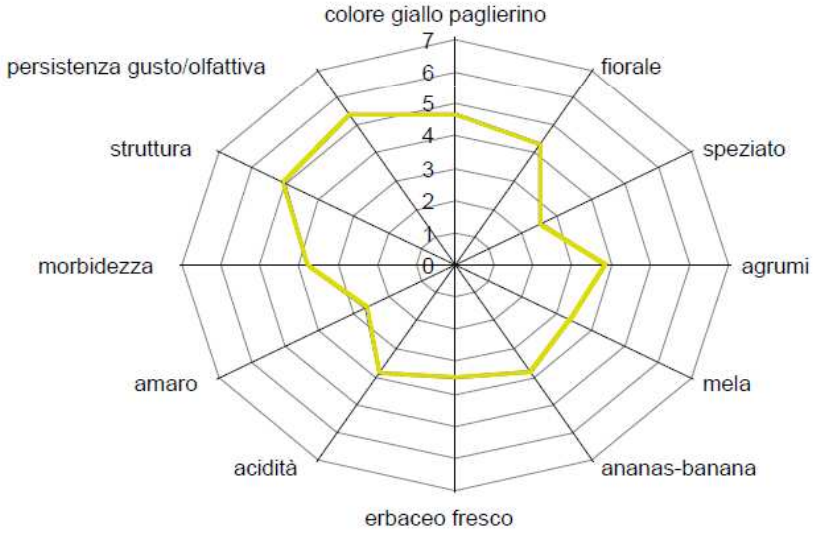
Il Grappolo

- Grappolo medio, compatto, piramidale con due ali
- Acino medio

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	3,63
Peso medio grappolo (g)	195,8
Peso medio acino (g)	1,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,4
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	5,17
	Ac. Tartarico (g/l)	5,61
	Ac. Malico (g/l)	1,14
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	257

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino di media intensità con riflessi gialli tenui. Profilo olfattivo molto interessante e intenso, fine, fresco con note prevalenti di fiori freschi, agrumi e frutta tropicale. Al gusto si presenta di media acidità, amarognolo, buona struttura, morbido, equilibrato, molto persistente ed armonioso.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004