Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

# IL GRAPPOLO

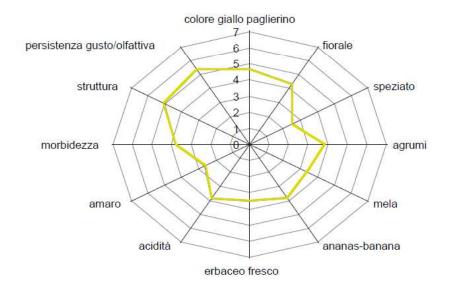
- Grappolo medio, compatto, piramidale con due ali
- Acino medio



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

Parametri		CLONE (*)
$\boldsymbol{E}$	NOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	22,4
9	рН	3,24
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,17
X	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

