

LAMBRUSCO VIADANESE N.

Documento aggiornato al: 10/04/2025, 08:57. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico, Monzambano (MN); Dip. Scienze, Tecnologie e Mercati della Vite e del Vino – Università di Verona; C.I.V.V. Ampelos

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

San Benedetto Po (MN)

I-AMPELOS
CNT 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monzambano (MN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5435
Periodo di osservazione	2004-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona
- ✓ Bassa suscettibilità alla botrite

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, corto, cilindrico, abbastanza compatto, con peduncolo corto
- ✿ Acino medio, ellissoidale, con buccia pruinosa colore rosso scuro-violetto. La polpa è incolore o debolmente colorata, consistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) **CLONE**

Botrite	-
Oidio	-

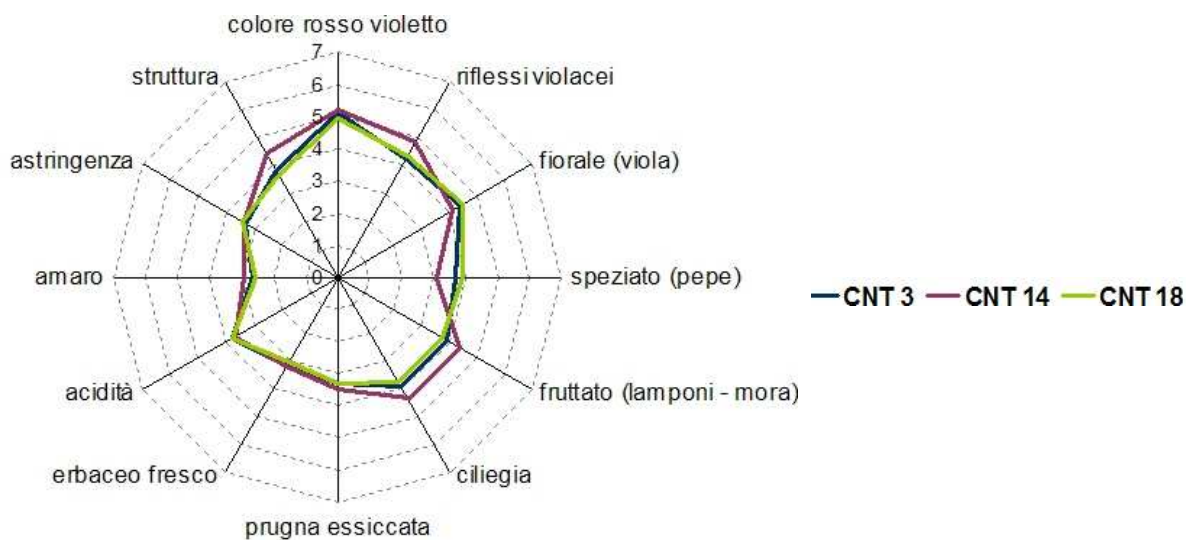
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE **CLONE**

Fertilità reale	1,95
Produzione per ceppo (Kg)	3,54
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	239,00
Peso medio acino (g)	1,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI **CLONE**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,75
	pH	3,45
	Acidità totale (g/l)	9,63
	Ac. Tartarico (g/l)	6,62
	Ac. Malico (g/l)	6,27
VINO	Antociani totali (mg/l)	537,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1.288

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il Lambrusco Viadanese clone Ampelos CNT 3, fornisce un vino ricco in polifenoli totali, con titolo alcolometrico adeguato a fornire pienezza gustativa e sapidità. Il colore è rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei, molto brillante. All'olfatto è di buona intensità, tipico, complesso, elegante, senza note prevalenti ma florale e fruttato in buona armonia. Al gusto l'acidità è media, leggermente amarognolo, buon equilibrio.