

LAMBRUSCO VIADANESE N.

Documento aggiornato al: 25/12/2025, 23:04. 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

I-AMPELOS

CNT 3

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

San Benedetto Po (MN)

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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	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**CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

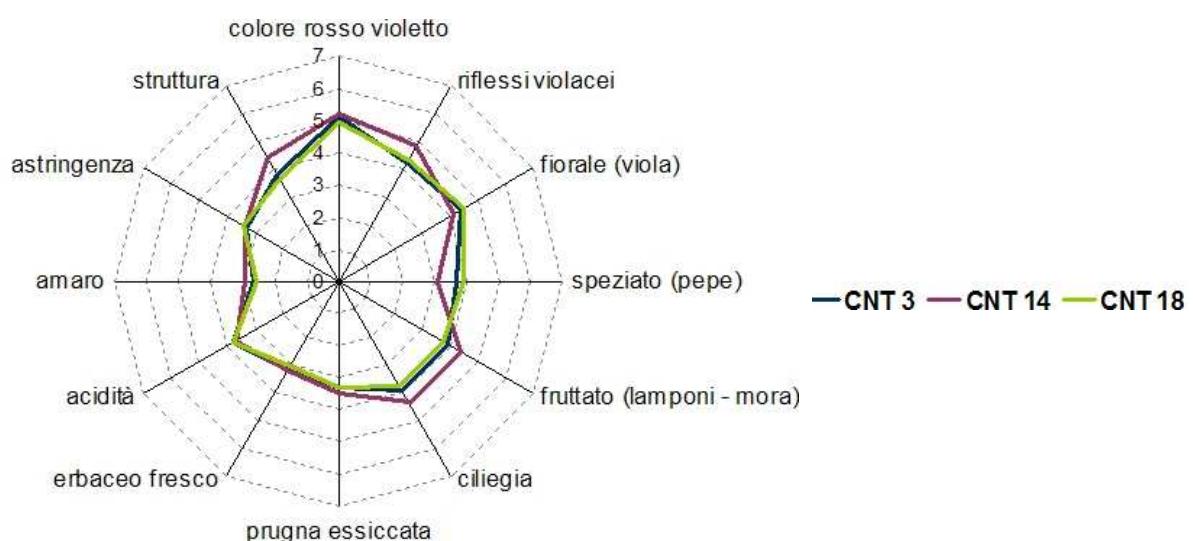
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE**PRODUTTIVE**

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	-

CLONE**PARAMETRI
ENOCHIMICI**

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

CLONE**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 fiorale e fruttato in buona armonia. Al gusto l'acidità è media, leggermente amarognolo, buon equilibrio.