# LAMBRUSCO VIADANESE N.

*Documento aggiornato al: 15/11/2026, 21:47. CREA/SNCV ©2011-2026.*

I-AMPELOS CNT 3



**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)

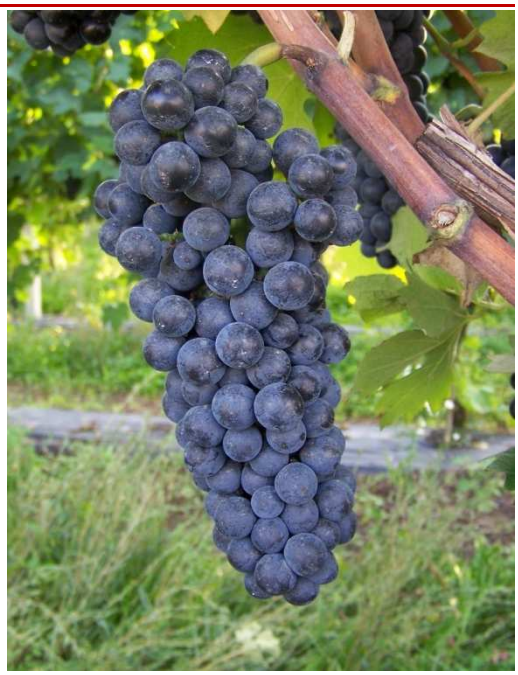
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|---|---|
| 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

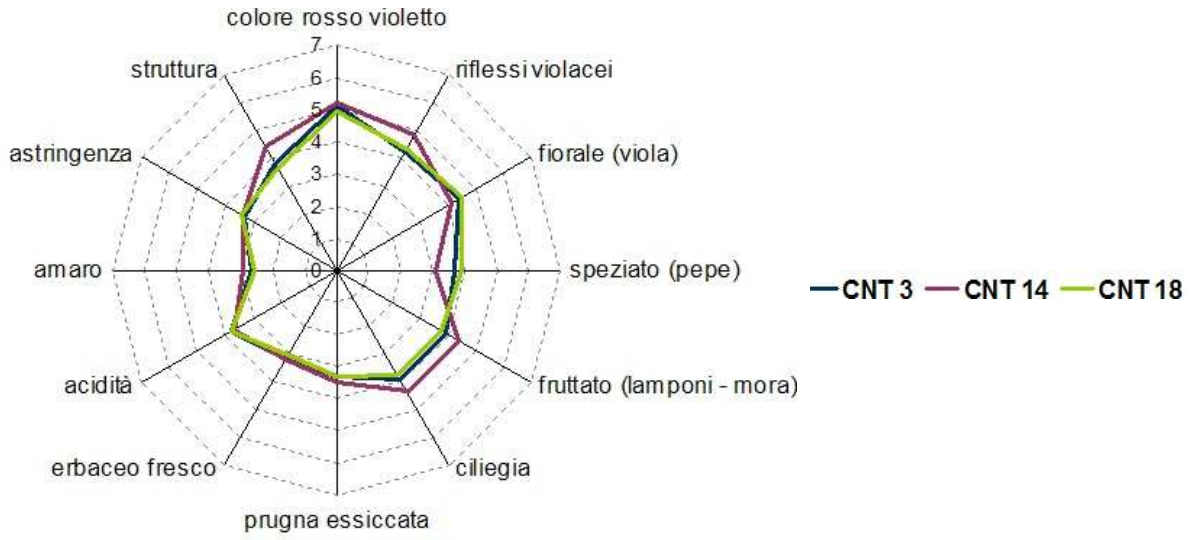
- Grappolo medio, corto, cilindrico, abbastanza compatto, con peduncolo corto
- Acino medio, ellissoidale, con buccia pruinosa colore rosso scuro-violetto. La polpa è incolore o debolmente colorata, consistente

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