

LAMBRUSCO VIADANESE N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 11:17. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 14

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

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | Media |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Media |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, corto, conico, abbastanza compatto, con peduncolo corto
- ✿ Acino piccolo, rotondo, con buccia pruinosa di colore blu nero uniforme. La polpa è incolore o debolmente colorata, consistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) **CLONE**

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

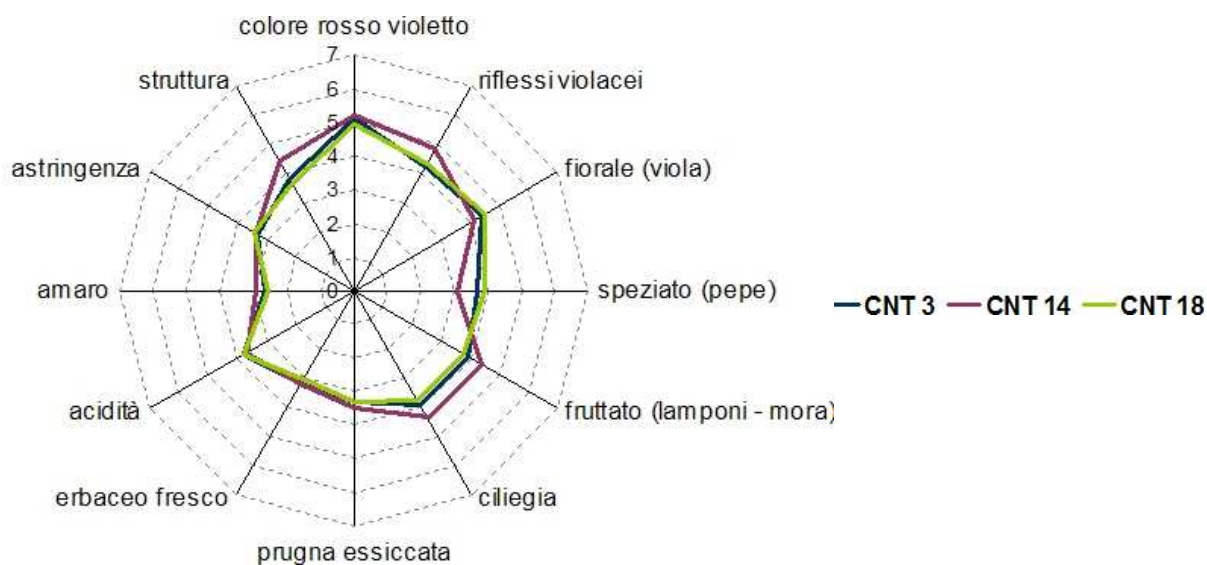
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE **CLONE**

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,91 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,48 |
| Numero grappoli/ceppo | 17 |
| Peso medio grappolo (g) | 176,00 |
| Peso medio acino (g) | 1,54 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI ENOCHIMICI **CLONE**

| | | |
|--------------|--------------------------|---------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,40 |
| | pH | 3,28 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,74 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,58 |
| | Ac. Malico (g/l) | 5,64 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 539 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.289,5 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il Lambrusco Viadanese clone Ampelos CNT 14, fornisce un vino con titolo alcolometrico superiore agli altri cloni della serie CNT. Le principali caratteristiche distintive consistono in un quadro acido tendenzialmente moderato, in un buon estratto netto e in un contenuto polifenolico di ottimo livello. Queste caratteristiche incidono sul lato cromatico del vino, che si presenta rosso rubino intenso e molto brillante. All'olfatto è di buona intensità, con note prevalenti floreali e fruttate di ciliegia e mora, poco speziato. Al gusto ottimo equilibrio e persistenza gusto-olfattiva.