

# LAMBRUSCO VIADANESE N.

Documento aggiornato al: 10/04/2025, 07:52. 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 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	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	-

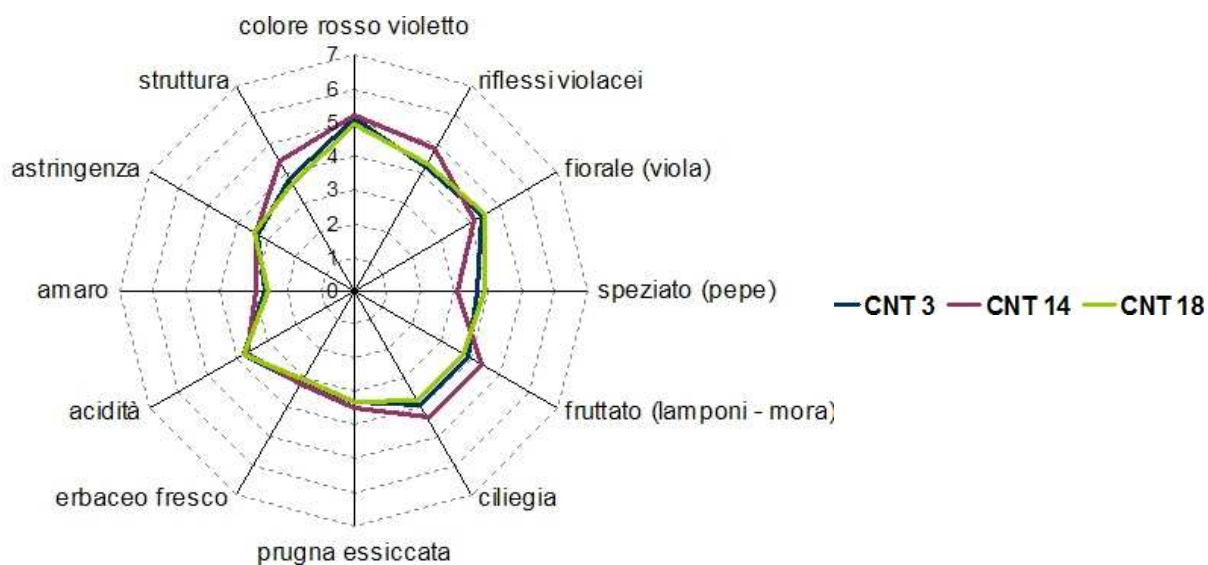
**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE** **CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.