LAMBRUSCO VIADANESE N.

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

I-AMPELOS CNT 14



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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

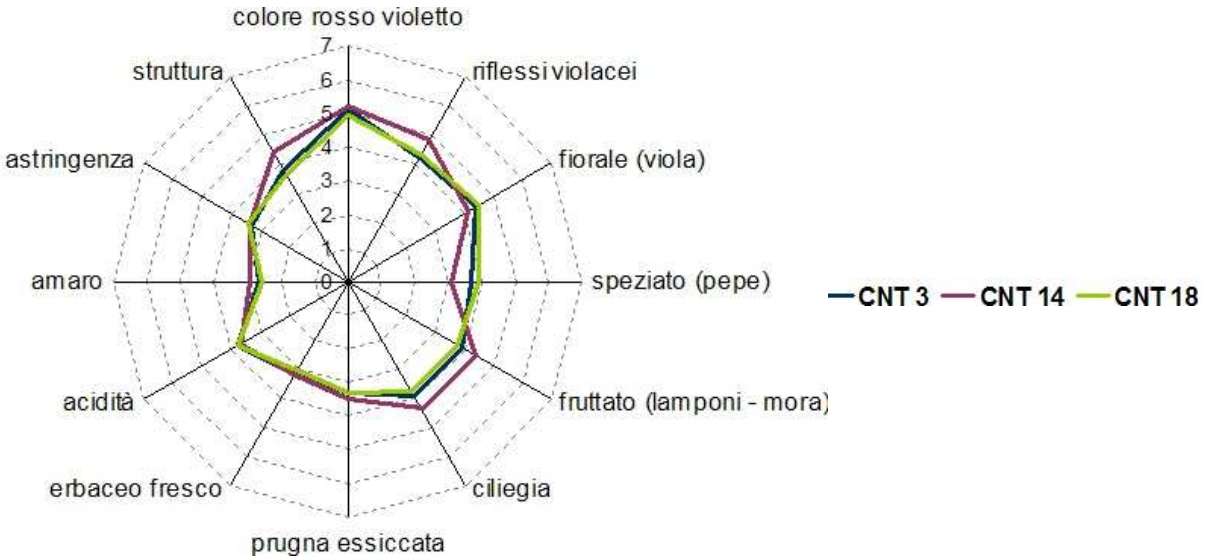
- Grappolo medio-piccolo, corto, conico, abbastanza compatto, con peduncolo corto
- Acino piccolo, rotondo, con buccia pruinosa di colore blu nero uniforme. La polpa è incolore o debolmente colorata, consistente

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 fiorali e fruttate di ciliegia e mora, poco speziato. Al gusto ottimo equilibrio e persistenza gusto-olfattiva.