

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:19. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosututore**

Enotria s.s. di G. Tempesta e D. Scotton; C.I.V.V. AMPELOS; Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico; Vivai Sommadossi s.s.Agricola; Vivai Sommadossi Enzo

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 16 del 21/01/2016

## **Origine**

Area della Val d'Arda (PC)

**I-Ampelos 12**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Vicomarino (PC)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2010-2012

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore e di forma tendenzialmente conica-piramidale
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Leggermente tardivo (fasi fenologiche ritardate di 2-3 giorni)
- ✓ Produttività inferiore

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo grande, conico, allungato, compatto, con due corte ali
- ✳ Acino medio, sferoidale; buccia consistente, pruinosa, di colore giallo-verdastro, un po' dorata, leggermente punteggiata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

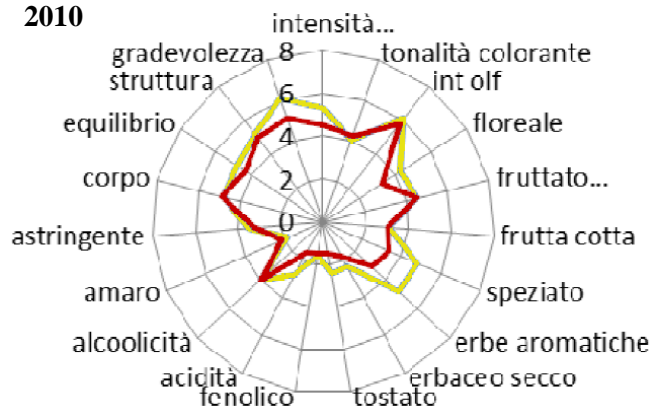
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	4,36
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	436
Peso medio acino (g)	2,16
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,93
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	5,90
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

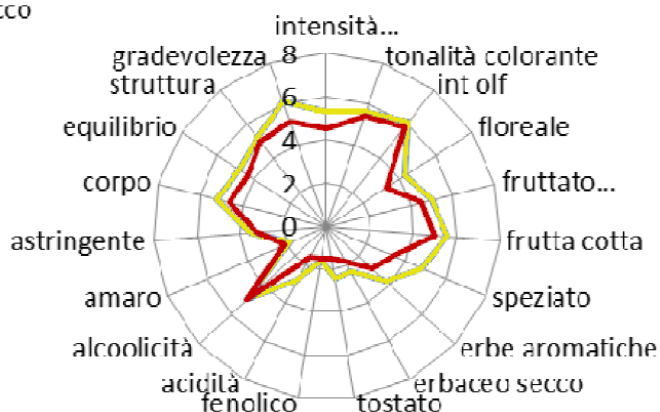
**ANALISI SENSORIALE**

**2010**



— Ampelos 12  
— Standard

**2011**



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino possiede un'ottima generale gradevolezza, accompagnata da sentori di erbe aromatiche, a secondo dell'annata, e di speziato. Inoltre, presenta note di frutta matura, floreali e di tostato dolce.

Buone sono sembrate anche l'alcolicità e l'acidità, come la struttura e l'equilibrio.

---

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Il clone rispetto allo standard presenta un migliore adattamento anche in zone tendenzialmente temperato-calde.