



**Costitutore**

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Sommadossi s.s.agr.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n.

**Origine**

Salorno (BZ)

**I-AMPELOS SiSo**

**CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Lasino Loc. Pergolese (TN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5.300
Periodo di osservazione	2010 - 2018

**CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

✓ **Vigoria** buona

✓ **Fertilità** elevata

✓ **Produttività** molto buona

**IL GRAPPOLO**

- 🍷 Grappolo medio grande, cilindrico, compattezza inferiore alla media, spesso con piccola ala
- 🍷 Acino medio, rotondeggiante, di colore uniforme



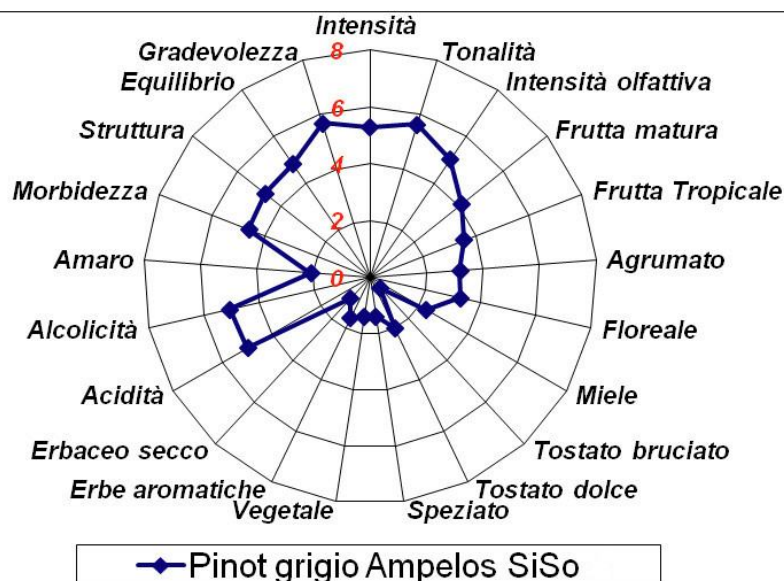
<b><i>FASE FENOLOGICA</i></b>	<b><i>EPOCA</i></b>
Germogliamento	Medio precoce
Fioritura	Medio precoce
Invaiaatura	Precoce
Maturazione	Precoce

<b><i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i></b>	<b><i>CLONE</i></b>
Botrite	Bassa
Oidio	Medio bassa

<b><i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i></b>	<b><i>CLONE</i></b>
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	6,95
Numero grappoli/ceppo	40
Peso medio grappolo (g)	170,9
Peso medio acino (g)	1,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,24
Indice di Ravaz	5,62

	<b><i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i></b>	<b><i>CLONE</i></b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,7
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	2,54
	Ac. Malico (g/l)	1,65

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

### Vista

Il vino presenta un colore giallo di buona intensità e tonalità

### Olfatto

Ottima intensità olfattiva, spiccano nettamente i sentori floreali e fruttati, in particolar modo di agrumi e frutta tropicale, medio bassi risultano, invece, tutti i sentori vegetali

### Gusto

Al gusto risulta essere non particolarmente acido, grazie a ciò risulta essere il più morbido. Struttura nella media associata ad equilibrio e gradevolezza superiori

### Commento generale

*Ampelos SiSo* associa fertilità elevata e buone produzioni, la resistenza del grappolo a botrite e marciumi è superiore alla media della popolazione del Pinot grigio

I vini presentano ottima intensità olfattiva, con prevalenza note floreali e fruttate, al gusto sono dotati di buon equilibrio e gradevolezza

*Ampelos SiSo* può considerarsi indicato per la produzione di vini da breve - medio invecchiamento

Dal punto di vista fitosanitario la selezione *Ampelos SiSo* risulta esente dalle principali affezioni virali