

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 11:33. CREA/SNCV ©2011-2018.



Costitutore

Vivaio Enotria s.s.;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;
Dal Monte Guido e Vittorio

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Brisighella (RA)

I-AMPELOS
TEA 10D

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Magliano in Toscana (GR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 6173 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori (*)
- ✓ Leggermente più precoce (*)
- ✓ Vigoria media

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo medio-piccolo, spargolo, cilindrico con un'ala evidente
- ✘ Acino medio, con buccia consistente e pruinosa

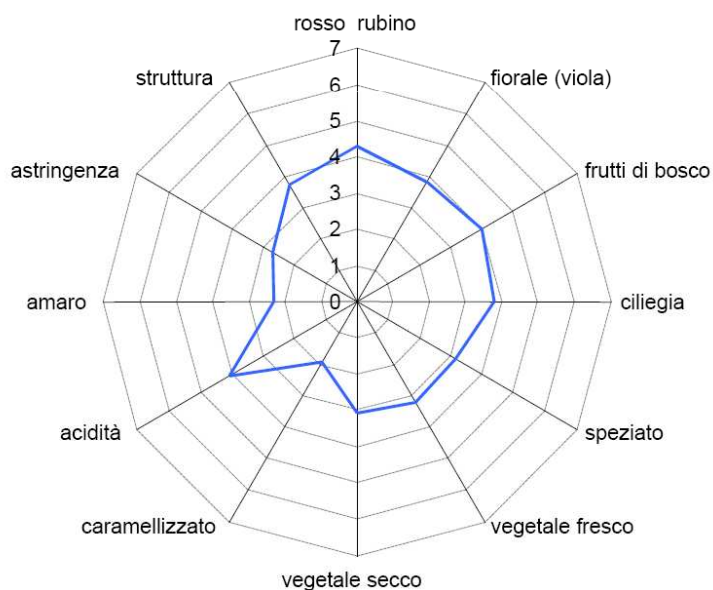


(*) Rispetto al clone di riferimento Fedit 20 CH

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,56 |
| Peso medio grappolo (g) | 253,85 |
| Peso medio acino (g) | 1,92 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (**) |
|--------------|---------------------------------|-------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 19,4 |
| | pH | 3,18 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,92 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,33 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,09 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 192 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.500 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino presenta un aspetto visivo medio, di colore rubino medio. All'olfatto non risulta particolarmente intenso, senza sentori di spicco, comunque fine e armonico. Al gusto risulta nella media come struttura ed astringenza, non amaro e leggermente acido.

(**) Dati medi relativi al biennio 2003-2004