SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:53. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA 15



Costitutore
- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine
Montalcino (SI)

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 molto inferiori (*)
- ✓ Vigoria media

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

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

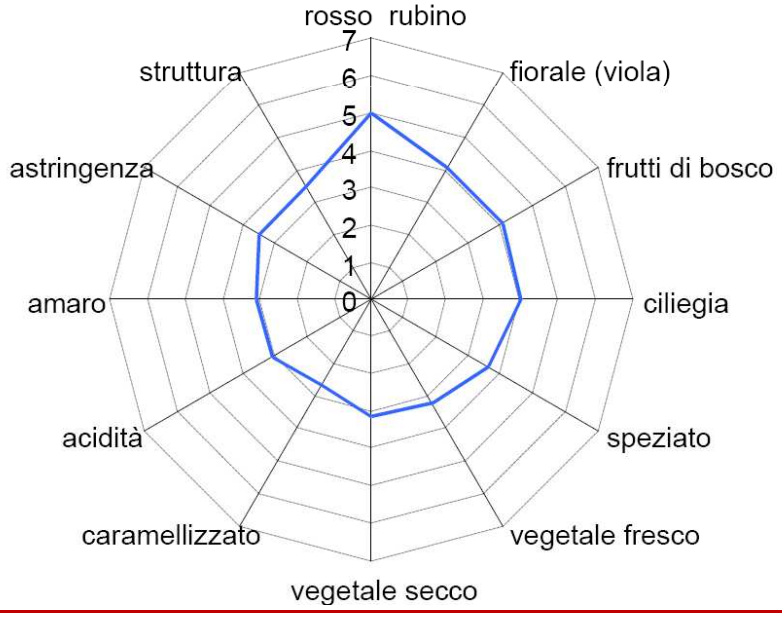


(*) Rispetto al clone di riferimento Fedet 20 CH

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,45
Peso medio grappolo (g)	192,35
Peso medio acino (g)	1,3

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,0
	pH	3,55
	Acidità totale (g/l)	4,51
	Ac. Tartarico (g/l)	4,22
	Ac. Malico (g/l)	1,79
VINO	Antociani totali (mg/l)	272
	Polifenoli totali (mg/l)	1.604

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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

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