



**Costitutori**  
- C.I.V.V. Ampelos  
- Vivai Baldi Stefano

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

**Origine**  
Coriano (RN)

**I-AMPELOS BS 2**

### ***CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO***

Ubicazione	Sarna (Faenza - RA)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.000
Periodo di osservazione	2008 - 2018

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

- ✓ **Vigoria** buona
- ✓ **Fertilità** molto buona
- ✓ **Produttività** buona e costante

### ***IL GRAPPOLO***

- 🍷 Grappolo taglia medio grande, compatto, forma conica, alato (spesso una)
- 🍷 Acino medio grosso, leggermente ellissoidale, buccia intensamente e uniformemente colorata, colore blu nero, consistente, pruinosa



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

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

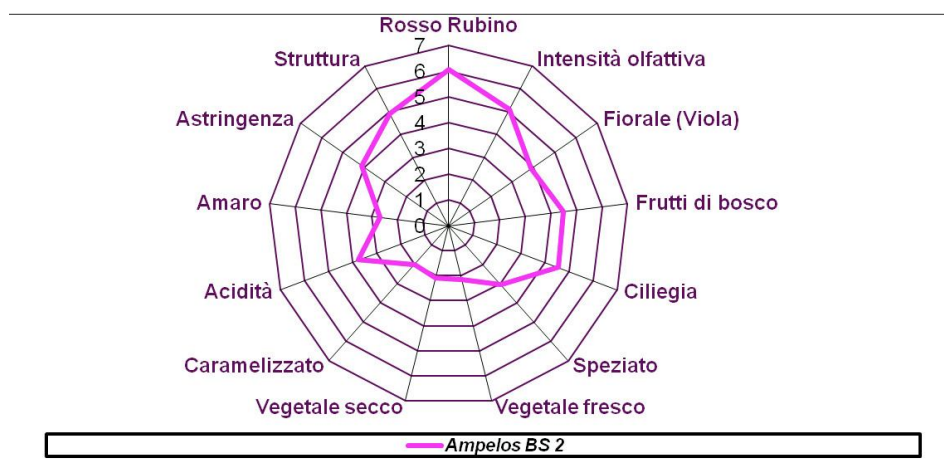
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	6,14
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	388
Peso medio acino (g)	3,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,18
Indice di Ravaz	5,18

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,2
	pH	3,3
	Acidità totale (g/l)	6,2
	Ac. Tartarico (g/l)	1,68
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	1,37
	Antociani totali (mg/Kg uva)	388
	Polifenoli totali (mg/Kg uva)	2.093

---

## ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE

---



### Vista

Il vino si presenta di colore rosso rubino carico con buoni riflessi violacei.

### Olfatto

Ottima intensità olfattiva, vinoso, con note floreali di ginestra e viola e frutatte (ciliegia, frutti rossi).

### Gusto

In bocca si percepisce subito una buona freschezza, poi è sapido, delicatamente astringente, di buona struttura, persistente.

### Commento generale

Il clone di Sangiovese *Ampelos BS 2* appartiene al biotipo Romagnolo.

Dal punto di vista agronomico presenta vigoria e capacità produttiva buone; anticipa di qualche giorno la maturazione e questa caratteristica lo rende adatto ad essere coltivato anche vigneti situati nell'alta collina romagnola.

Dal punto di vista enologico è interessante in quanto conserva una buona acidità e, allo stesso tempo, raggiunge buoni valori zuccherini.

All'assaggio il vino è sapido, armonico, asciutto.

*Ampelos BS 2* si ritiene adatto sia per novelli che per il breve e medio invecchiamento.

Dal punto di vista fitosanitario *Ampelos BS 2* risulta esente dalle principali affezioni virali.