

Costitutori

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio s.s.soc.agr.

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

Origine

Pideura (RA)

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 media
- ✓ Fertilità ottima, buona quella basale
- ✓ **Produttività** elevata e costante

IL GRAPPOLO

- Grappolo taglia media, forma conica, semispargolo, alato (spesso una)
- Acino medio, ellissoidale largo, buccia uniformemente colorata, consistente, pruinosa





FASE FENOLOGICA	EPOCA	
Germogliamento	Medio precoce	
Fioritura	Medio precoce	
Invaiatura	Medio precoce	
Maturazione	Medio precoce	

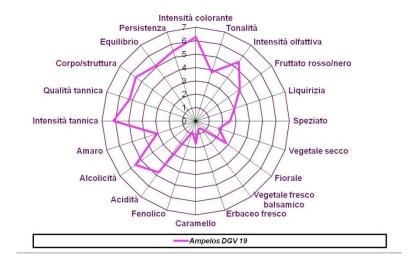
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	5,88
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	304
Peso medio acino (g)	3,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,29
Indice di Ravaz	4,9

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	21,6
0	pН	3,3
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,2
MC	Ac. Tartarico (g/l)	1,66
	Ac. Malico (g/l)	1,90
VINO	Antociani totali (mg/Kg uva)	388
VI	Polifenoli totali (mg/Kg uva)	1.886



ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



Vista

Vino di colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi

Olfatto

Buona intensità olfattiva, spiccano soprattutto i sentori fruttati, accentuati anche quelli speziati e floreali.

Gusto

Speziato, sapido, leggermente tannico, gusto liquirizia che meglio emerge al retrogusto **Commento generale**

Clone risultato sempre molto gradito dal panel test, in particolare spicca la colorazione più intensa, l'aroma è fine e tipico, notevoli la struttura ed armonia, il gusto è pieno ed armonico. Si presta a medio invecchiamento (4 anni), in uvaggio apporta profumi e struttura.

