



#### 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)

I-AMPELOS DGV 19

### 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



<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

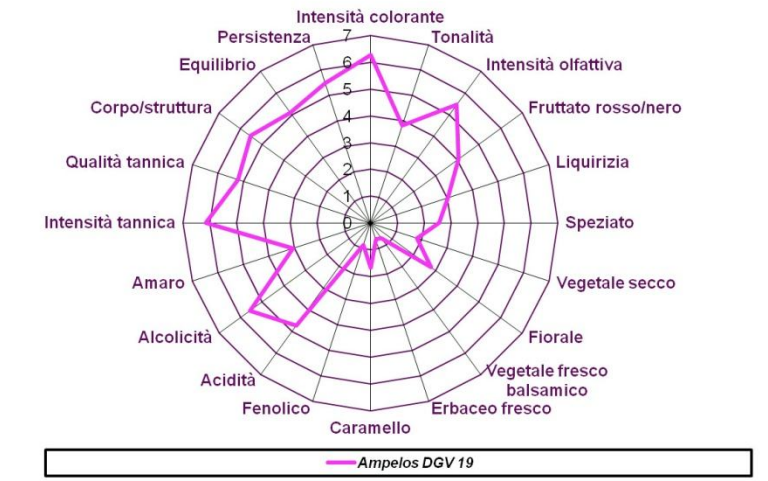
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	5,88
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	304
Peso medio acino (g)	3,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,29
Indice di Ravaz	4,9

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,6
	pH	3,3
	Acidità totale (g/l)	6,2
	Ac. Tartarico (g/l)	1,66
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	1,90
	Antociani totali (mg/Kg uva)	388
	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.