VARIETÀ B.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:31. CREA/SNCV ©2011-2025.





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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine

Meldola (FC)

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

Grappolo compattezza inferiore alla media

Acino ellissoidale largo

Vigoria medio elevata

Fertilità buona

Produttività costante

IL GRAPPOLO

- Magnetica Grappolo forma cilindrica, alato (con 1 o 2 ali ben sviluppate), con compattezza inferiore alla media, peduncolo corto lignificato fino quasi a metà
- Acino allungato





FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media
SUSCETTIBILITA 'MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,74
Produzione per ceppo (Kg)	6,37
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	398
Peso medio acino (g)	2,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,33
Indice di Ravaz	4,87

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	22,5
0	рН	3,7
MOSTO	Acidità totale (g/l)	4,3
MC	Ac. Tartarico (g/l)	5,79
	Ac. Malico (g/l)	1,4
VINO	Antociani totali (mg/l)	393
VII	Polifenoli totali (mg/l)	1.750



ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



Vista

Buona intensità colorante e tonalità con riflessi violacei.

Olfatto

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

Gusto

Buona acidità ed alcolicità, il livello di amaro non è indifferente ma controbilanciato da una pienezza gustativa poiché tutti i livelli dei sentori sono alti e ben equilibrati fra loro.

Commento generale

Clone di Sangiovese interessante, profumi freschi e gusto pieno ed armonico

