



#### Costitutori

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio s.s.soc.agr.
- p.a. Gabriele Vespignani
- Az. Agr. SIAR di Tumidei Gianluca

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

#### Origine

Villagrappa (FC)

I-AMPELOS DGV 12

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Terra del Sole (FC)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.600
Periodo di osservazione	2010 - 2018

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Vigoria** elevata

✓ **Fertilità** buona

✓ **Produttività** molto buona

### IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, cilindrico, alato, semi spargolo
- 🍇 Acino medio, allungato, buccia consistente, intensamente colorata di blu – nero, pruinosa



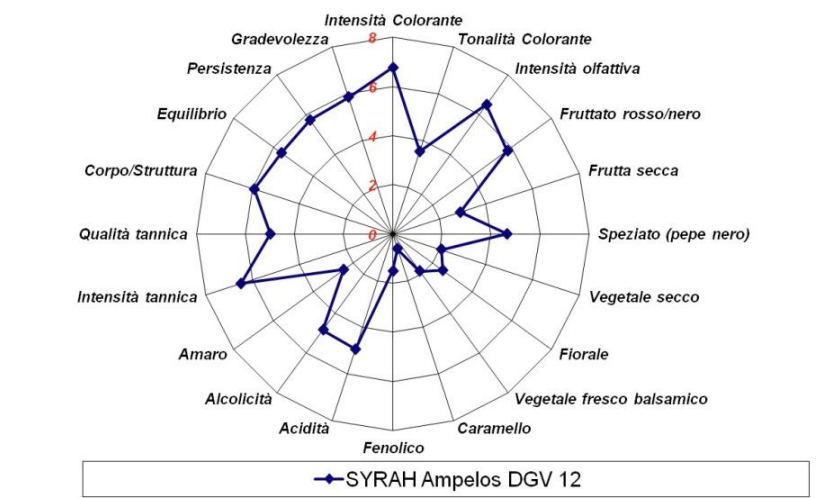
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio precoce
Invaiaatura	Medio precoce
Maturazione	Medio precoce

<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	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	5,78
Numero grappoli/ceppo	22
Peso medio grappolo (g)	261
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,15
Indice di Ravaz	5,02

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,5
	pH	3,7
	Acidità totale (g/l)	4,3
	Ac. Tartarico (g/l)	5,79
	Ac. Malico (g/l)	1,4
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	393
	Polifenoli totali (mg/l)	1.750

## ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



### Vista

Ottima intensità colorante e tonalità con spiccati riflessi violacei.

### Olfatto

Intensità olfattiva molto buona con un buon livello di note di frutta a bacca rosso / nera (mora, prugna, ribes, amarena) e, in minor parte, di frutta secca. Emergono anche le note speziate, specialmente di pepe nero.

### Gusto

Rotondo e ben equilibrato, tannicità abbastanza alta supportata da una buona struttura.

### Commento generale

Clone interessante per la buona produttività associata a vini dalle ottime caratteristiche visive ed olfattive.

Si presta al medio invecchiamento.

Dal punto di vista fitosanitario *Ampelos DGV 12* risulta esente dalle principali affezioni virali