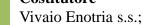
Documento aggiornato al: 07/12/2025, 15:32. CREA/SNCV ©2011-2025.





Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS



#### **Origine**

Vacri (CH)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Piombino Dese (PD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2005-2011

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Leggermente più tardivo rispetto al clone di confronto *I-CSV-AP TR 1*
- ✓ Produttività elevata, abbondante e costante
- ✓ Sensibile agli acari

FASE FENOLOGICA (*)	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

#### IL GRAPPOLO

- Magnetico Grappolo grande, lungo, cilindrico, abbastanza spargolo, alato
- Macino medio-piccolo, ellissoidale, con buccia di colore verde-giallo uniforme, mediamente pruinoso



<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi alle osservazioni fenologiche eseguite nelle annate 2005, 2007 e 2010.



# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (\*\*)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	9,6
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	556,3
Peso medio acino (g)	2,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	10,3

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	20,2
2	рН	3,17
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,2
M	Ac. Tartarico (g/l)	4,25 (***)
	Ac. Malico (g/l)	4,76 (***)

## ANALISI SENSORIALE (\*\*\*)



Tr. Toscano Ampelos TEA 31
Tr. Toscano Ampelos TEA 32
confronto (CSV AP TR1)

(\*\*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità nei riguardi delle principali ampelopatie: nella media varietale la sensibilità a peronospora e marciumi.

(\*\*\*) Dati medi relativi alle annate 2007 e 2010.



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo chiaro con evidenti riflessi giallognoli, molto brillante. All'olfatto si presenta di buona intensità, fine ed armonico, etereo e con sentori freschi agrumati e fruttati. Al gusto presenta acidità contenuta; leggermente amaro, sapido, di buona struttura, nel complesso equilibrato ed armonico.

