

# REBO N.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 00:42. CREA/SNCV ©2011-2023.



## Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;  
Vivai Cooperativi Padergnone

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Calavino (TN)

I-AMPELOS  
VCP 3

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Calavino (TN)
Forma di allevamento	Pergola Trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002 - 2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona e costante

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

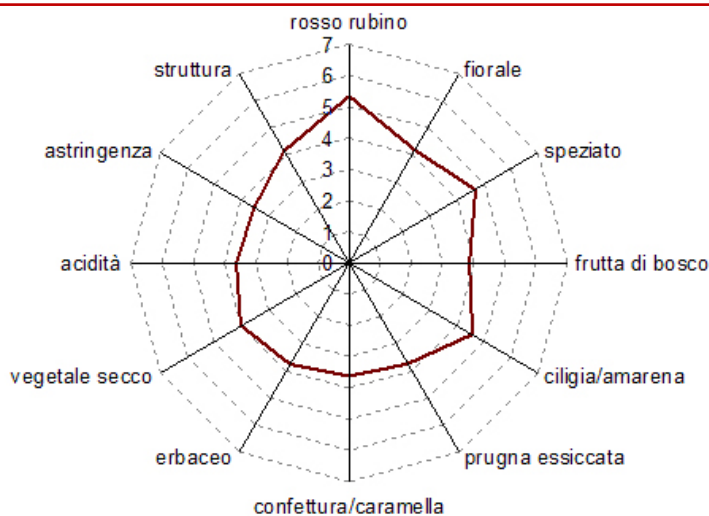
- ✚ Grappolo medio, cilindrico, mediamente compatto, con peduncolo lungo e una o due ali
- ✚ Acino medio, sferoidale, con buccia di medio spessore, di colore blu-nero



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,84
Produzione per ceppo (Kg)	7,57
Numero grappoli/ceppo	35,8
Peso medio grappolo (g)	207
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.600
Indice di Ravaz	4,73

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,92
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	7,09
	Ac. Tartarico (g/l) (*)	4,24
	Ac. Malico (g/l) (*)	3,63
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l) (*)	794
	Polifenoli totali (mg/l) (*)	1.633,5

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino molto attraente con riflessi violacei, molto brillante. All'olfatto è intenso, fine ed armonico, con note prevalenti di bacche rosse, erbaceo fresco e speziato-balsamico. Al gusto è abbastanza equilibrato, leggermente amarognolo, di media corposità, bassa persistenza gusto-olfattiva.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004