

# CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

## Origine

Venegazzù (TV)

I-AMPELOS  
TEA 16

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Silea (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3247
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Leggermente più tardivo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

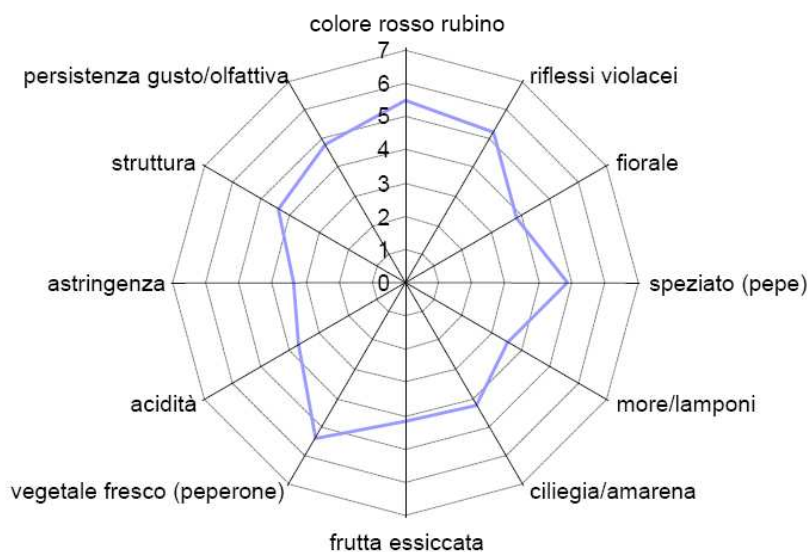
- Grappolo medio-piccolo, spargolo, piramidale, con due ali
- Acino medio con buccia consistente



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	3,54
Peso medio grappolo (g)	129
Peso medio acino (g)	1,3

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>	
		<b>2003</b>	<b>2004</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,3	19,7
	pH	3,65	3,40
	Acidità totale (g/l)	5,12	6,90
	Ac. Tartarico (g/l)	3,81	3,60
	Ac. Malico (g/l)	3,04	3,20
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	562	875
	Polifenoli totali (mg/l)	1.744	1.578

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino di ottima intensità, riflessi violetti intensi. Profilo olfattivo intenso, secco, con note prevalenti di pepe e peperone, intense e piacevoli anche le note di spezie. Al gusto si presenta abbastanza acido ma non troppo aggressivo, media struttura ed elevata persistenza gusto-olfattiva.

Il vino prodotto risulta particolarmente apprezzato per la giusta miscela dei sentori sopra elencati.