

CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 17:37. 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>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

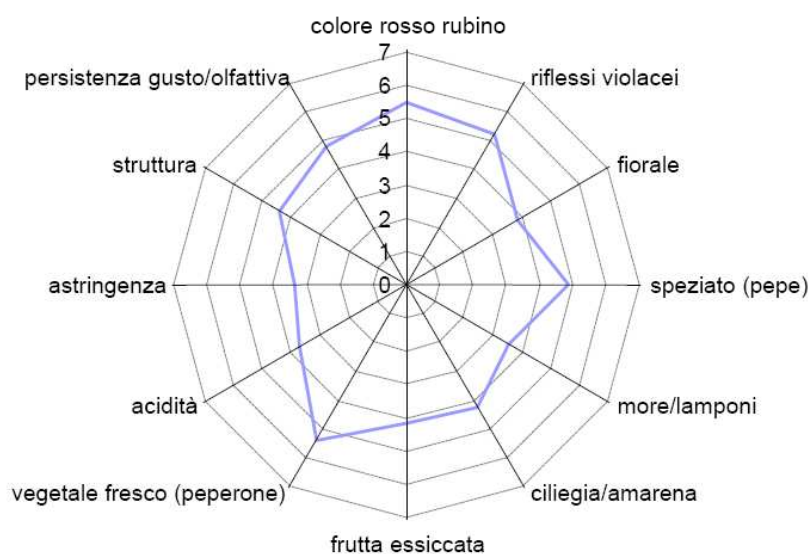
- Grappolo medio-piccolo, spargolo, piramidale, con due ali
- Acino medio con buccia consistente



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

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE	
		2003	2004
MOSTO	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
VINO	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.