CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 25/11/2026, 15:04. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA 16



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)

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

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre



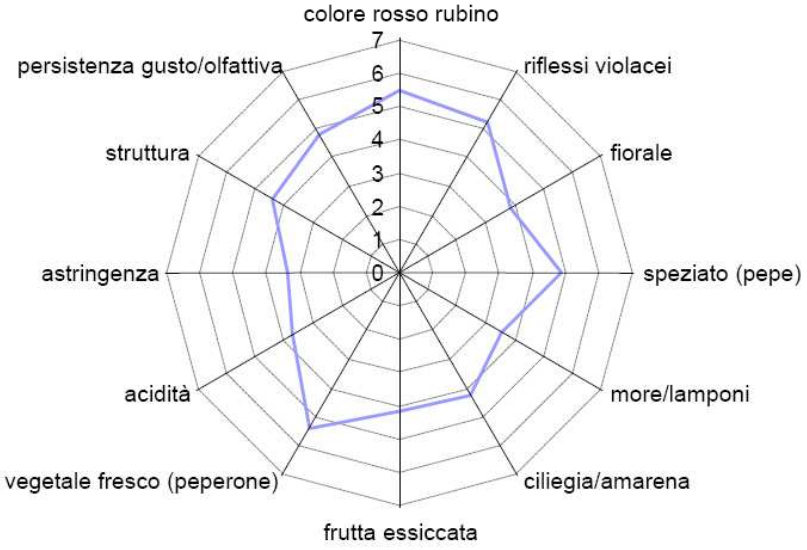
IL GRAPPOLO

- 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
MOSTO	pH	3,65	3,40
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,12	6,90
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	3,81	3,60
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	3,04	3,20
VINO	Antociani totali (mg/l)	562	875
VINO	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.