

# UVA LONGANESI N.

Documento aggiornato al: 18/12/2025, 12:15. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;  
Dalmonte Guido e Vittorio Vivai s.s. Società Agricola

I-AMPELOS

DGV 1

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 194 del 20/08/2008

## Origine

Casale (RA)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Brisighella (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	2381
Periodo di osservazione	2000-2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Acino che si distacca facilmente dal raspo
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività elevata

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grosso, mediamente compatto, cilindro-conico, allungato, spesso con un'ala; peduncolo visibile, corto e semilegoso
- Acino sferoidale, regolare; buccia consistente e pruinosa, di colore blu-nero; polpa consistente, non colorata, non aromatica

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE****CLONE****CRITTOGAMICHE**

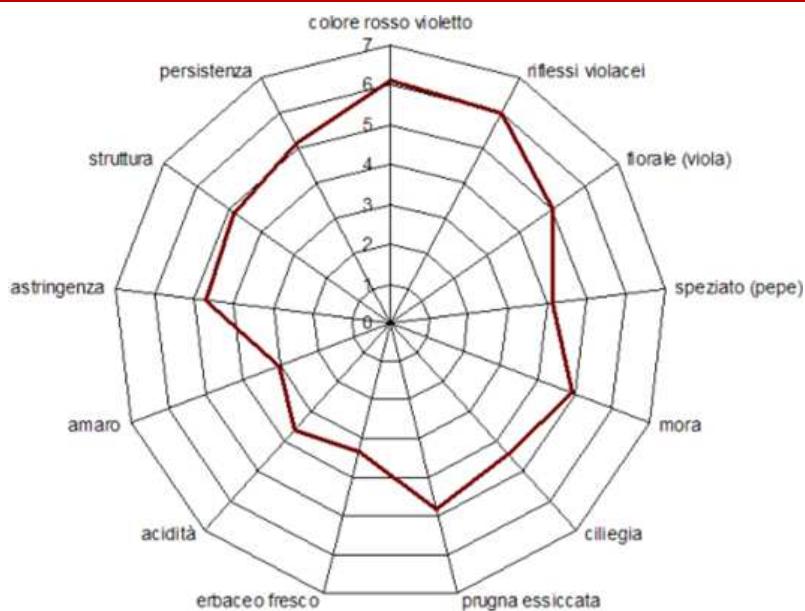
Botrite	Media
Oidio	Media

**CARATTERISTICHE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (Kg)	4,19
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	256,30
Peso medio acino (g)	1,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	440
Indice di Ravaz	9,52

**PARAMETRI****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri ( $^{\circ}$ Brix)	23,0
	pH	3,62
	Acidità totale (g/l)	6,35
	Ac. Tartarico (g/l)	4,50
	Ac. Malico (g/l)	2,04
VINO	Antociani totali (mg/l)	856,5
	Polifenoli totali (mg/l)	2.985,5

**ANALISI SENSORIALE**

---

***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone di Uva Longanesi “Ampelos DGV 1” è stato vinificato nelle due annate 2003 e 2004. Il vino si presenta con un aspetto visivo molto attraente, di colore rosso rubino carico con intensi riflessi violacei. Aspetto olfattivo ottimo, fine, con elevate note fiorali e fruttate, meno quelle erbacee. Al gusto risulta abbastanza astringente, non troppo amaro e di buona struttura. Si presta per breve-medio invecchiamento. All’uvaggio aggiunge colore e profumi.

---

***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Indicato per produzione di rossi di pregio in zone di pianura.