



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio s.s.soc.agr.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.

Origine

Sabbione (RE)

I-AMPELOS DGV 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Sabbione (RE)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	2009 - 2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Vigoria** buona
- ✓ **Fertilità** buona
- ✓ **Produttività** buona

IL GRAPPOLO

- Grappolo peduncolo corto, forma cilindrica o conica, alato (spesso una), compattezza media
- Acino sferoidale, buccia giallo – verde



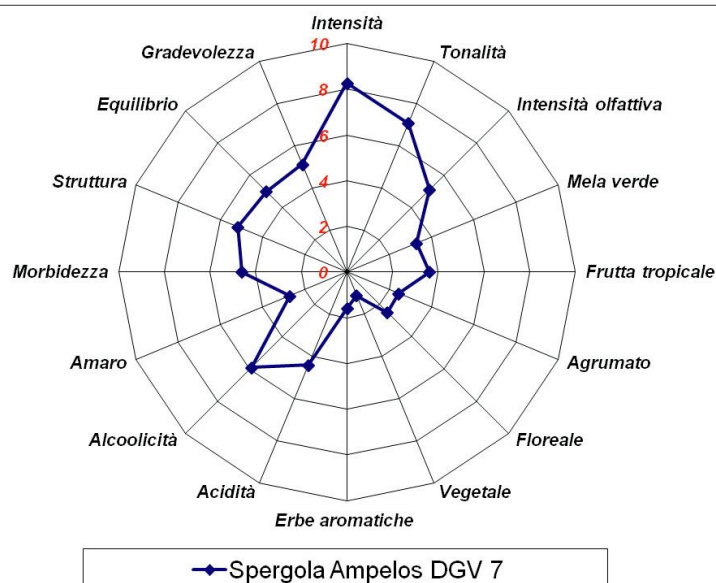
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Terza decade marzo
Fioritura	Terza decade maggio
Invaiaatura	Ultima decade di luglio
Maturazione	Prima metà di settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Medio bassa
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	8,33
Numero grappoli/ceppo	37
Peso medio grappolo (g)	227
Peso medio acino (g)	2
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,09
Indice di Ravaz	7,67

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,4
	pH	3,5
	Acidità totale (g/l)	7,5
	Ac. Tartarico (g/l)	3,2
	Ac. Malico (g/l)	1,7

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vista

Il vino presenta un colore giallo di buona intensità e tonalità colorante con riflessi verdognoli appena accennati.

Olfatto

Intensità olfattiva medio alta, spiccano soprattutto le note fruttate (agrumi, frutta tropicale), di mela verde e floreali (Acacia, Biancospino).

Gusto

All'assaggio si percepisce una buona alcolicità ed acidità, il vino si caratterizza per un buona morbidezza, struttura ed equilibrio. Buona anche la persistenza.

Commento generale

Ampelos DGV 7 produce vini di elevata alcolicità che comunque non disturba più di tanto perché supportata da una buona struttura e morbidezza.

Ampelos DGV 7, grazie alla buona acidità dei mosti, si ritiene adatta per vini freschi e frizzanti. Con leggera surmaturazione si ritiene indicata anche per vini tranquilli.

Dal punto di vista fitosanitario la selezione *Ampelos DGV 7* risulta esente dalle principali affezioni virali.