



**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



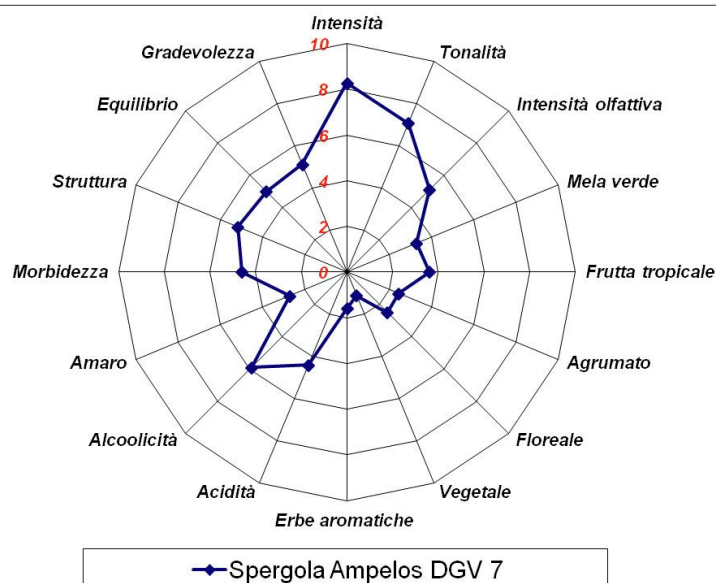
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Terza decade marzo
Fioritura	Terza decade maggio
Invaiaatura	Ultima decade di luglio
Maturazione	Prima metà di settembre

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></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><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	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.