CENTESIMINO N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 10:11. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-Ampelos DGV 8



Costitutore
Dalmonte Guido e Vittorio s.s. Società Agricola, via Casse 1 – 48013 Brisighella (RA);
Consorzio Italiano vivaisti Viticoli AMPELOS, via Tebano 45 – 48018 Faenza (RA).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine
Rivalta, Faenza – RA.

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

	1° Campo di confronto	2° Campo di confronto
Ubicazione	Brisighella (RA)	San Mamante (RA)
Forma di allevamento	Cordone speronato	Guyot
Confronto e Portinnesto	Centesimino Standard; Kober 5BB	
Numero ceppi e sesto d'impianto	25 ceppi; 3,3 x 1 m.	57 ceppi; 3,3 x 1,1 m.
Periodo di osservazione	2008-2015	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Medio-bassa (delle gemme basali)
✓ Produttività	

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione fisiologica	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo, a maturità è di taglia media, forma conico-piramidale con 1-2 ali e compattezza da media a medio elevata.

Acino è sferoidale, di dimensioni medie, con buccia coriacea e pruinosa di colore blu-nero. La separazione del pedicello è difficile. La polpa è molle, incolore, dal sapore semplice o dolce. Il succo è lievemente colorato. I vinaccioli sono due o tre per acino.

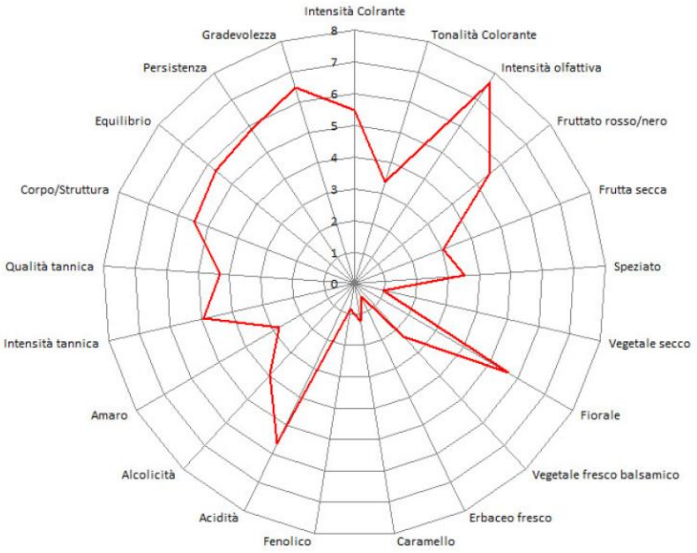


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Come da media varietale
Oidio	Come da media varietale

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE* *(MEDIE DEL BIENNIO 2014-2015)*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,5
	Zuccheri (Babo)	19,94
	Acidità totale (g/l)	6,54
	pH	3,18
VINO	Densità	0,993005
	Alcol effettivo (% vol.)	14,1
	Zuccheri (g/l)	< 2 (2014) – 5,7 (2015)
	Ac. Totale (g/l)	5,8
	pH	3,61
	Ac. Volatile (g/l)	0,38
	Estratto secco	31,5
	Ac. Tartarico (g/l)	2,31
	Ac. Malico (g/l)	1,48
	Ac. Lattico (g/l)	1,95 (2014) - < 0,2 (2015)

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto dal clone ***Ampelos DGV 8*** visivamente si presenta di colore rosso rubino cupo con intensi riflessi violacei. All'olfatto esprime sentori fiorali (linalolo, fiori d'arancio, rosa, viola), speziati (anice, liquirizia), fruttati (bacche rosse - mora, lampone, ribes nero, fragola, ciliegia), di caramellizzato e di vaniglia. Al gusto evidenzia una buona struttura ed un buon equilibrio, infatti l'acidità e l'astringenza non sono percepite come caratteri aggressivi; la morbidezza è ottimale se maturo. Lieve retrogusto amaro, molto strutturato e di lunga persistenza.



GIUDIZIO SINTETICO

Il clone di Centesimino ***Ampelos DGV 8*** dal punto di vista agronomico non si discosta dalla popolazione standard presa a confronto, infatti non si sono rilevate differenze statisticamente rilevanti in nessuno dei parametri presi in considerazione (germogliamento, fioritura, invaiatura, peso medio dei grappoli, fertilità), ma risulta *migliorativo in quanto esente dalle principali affezioni virali*.
Dal punto di vista enologico, il clone presenta una ottima tipicità e conferma la caratteristica del Centesimino, ossia la capacità di conservare un buon livello di acidità nel mosto anche a stagione avanzata.
Il clone, come la varietà, è dotato di buona tenuta sulla pianta, cosa che permette di posticipare la raccolta e di produrre interessanti vini passiti.