# CENTESIMINO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 04:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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	<b>EPOCA</b>
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 conicopiramidale 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.





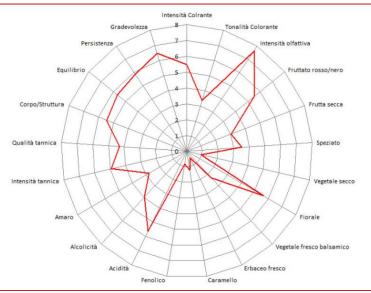
## Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

## **CLONE**

Botrite		Come da media varietale	
Oidio		Come da media varietale	
PARAMETRI		CLONE	
<b>E</b>	NOCHIMICI	(MEDIE DEL BIENNIO 2014-2015)	
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,5	
	Zuccheri (Babo)	19,94	
	Acidità totale (g/l)	6,54	
4	pН	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	
	рН	3,61	
	Ac. Volatile (g/l)	0,38	
	Estratto secco	31,5	
	Ac. Tartarico (g/I)	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, 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 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.

