

Documento aggiornato al: 25/06/2026, 10:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosuitore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli Ampelos;  
Vivai Baldi Stefano

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 127 del 04/06/2014

## Origine

Mercato Saraceno (FC) e Bagnacavallo (RA)

I-Ampelos BS 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Bagnacavallo (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3030
Periodo di osservazione	2007-2012

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità delle gemme basali discreta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di taglia media, forma conica, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, con buccia spessa, dalla polpa consistente con sapore moscato

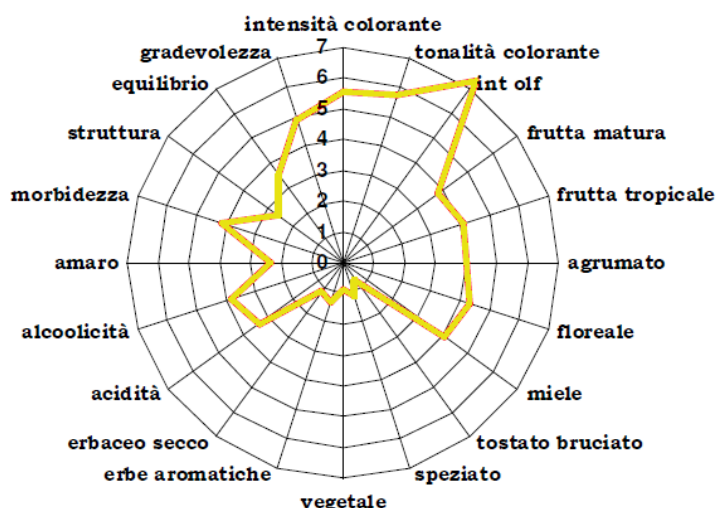


(\*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità nei riguardi delle principali crittogame.

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	7,1
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	308,7
Peso medio acino (g)	1,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	7,32

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (**)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,15
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	5,57
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore mediamente intenso, con tonalità leggermente tendente al giallo. Ottima intensità olfattiva, fine, ampio, di aromaticità spiccata caratterizzata da note di frutta tropicale e matura, agrumato, floreale e miele. Sono quasi assenti le note speziate, tostate e vegetali.

Al gusto si percepisce un'acidità non particolarmente intensa, buona freschezza, alcolicità, morbidezza ed equilibrio medio-bassi, amaro basso ma presente. La struttura è medio-bassa. Il clone è adatto per vini da bere giovani.

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010