

FAMOSO B.

Documento aggiornato al: 12/04/2025, 07:15. CREA/SNCV ©2011-2025.



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
Invaiaatura	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

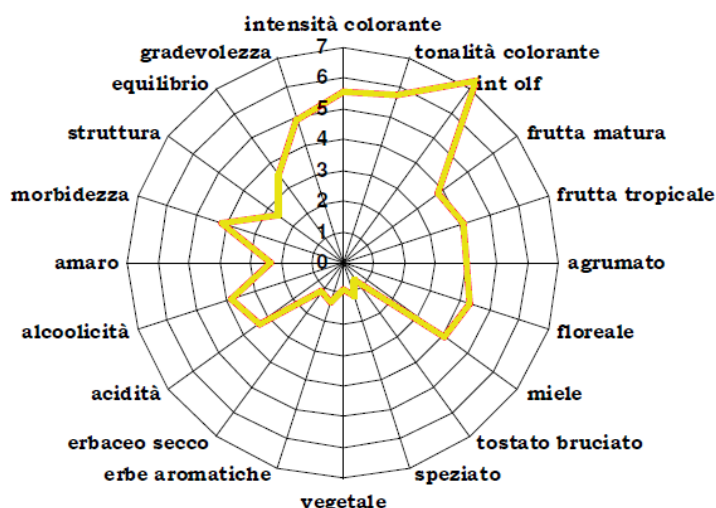


(*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità nei riguardi delle principali crittogame.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	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