

CILIEGIOLO N.



Costitutori

- 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

Pian di sopra (Marradi - FI)

I-AMPELOS DGV 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castiglione (FC)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.330
Periodo di osservazione	2012 - 2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Vigoria** elevata, rustico

✓ **Fertilità** buona

✓ **Produttività** buona

IL GRAPPOLO

- 🍷 Grappolo forma cilindrica / piramidale, allungato, alato (1 o non di rado 2), compattezza inferiore
- 🍷 Acino medio grosso, sferoidale, buccia uniformemente colorata, spessore medio, pruinosa



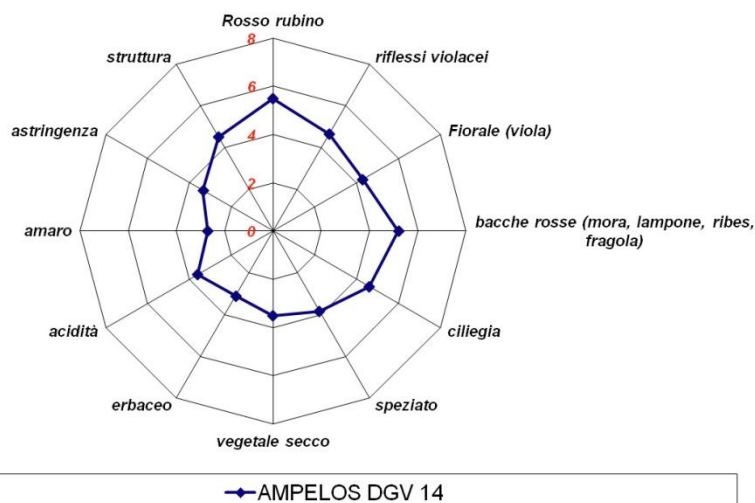
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	4,23
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	366,9
Peso medio acino (g)	2,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,20
Indice di Ravaz	3,58

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,7
	pH	3,58
	Acidità totale (g/l)	5,03
	Ac. Tartarico (g/l)	1,65
	Ac. Malico (g/l)	3,35
VINO	Antociani totali (mg/l)	285
	Polifenoli totali (mg/l)	1.964

ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



Vista

Il vino si presenta di colore rosso rubino di buona intensità

Olfatto

All'olfatto si presenta complesso, con note floreali di frutta rossa e speziate

Gusto

In bocca si presenta equilibrato, giusta acidità, buona struttura

Commento generale

Ampelos DGV 14 presenta alta vigoria e buona capacità produttiva.

Il grappolo è allungato, con compattezza inferiore alla media.

Dal punto di vista enologico è interessante per l'impiego in uvaggio, dove aggiunge gradazione alcolica, morbidezza ed un fresco aroma di ciliegia.

Indicato anche per la produzione di vini novelli.

Dal punto di vista fitosanitario risulta esente dalle principali affezioni virali