

FIANO B.



Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Lapio (AV)

I-AMPELOS
TEA 24

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Ubicazione | C.da Piana Ponte (BN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2564 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Buona vigoria

✓ Precoce

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

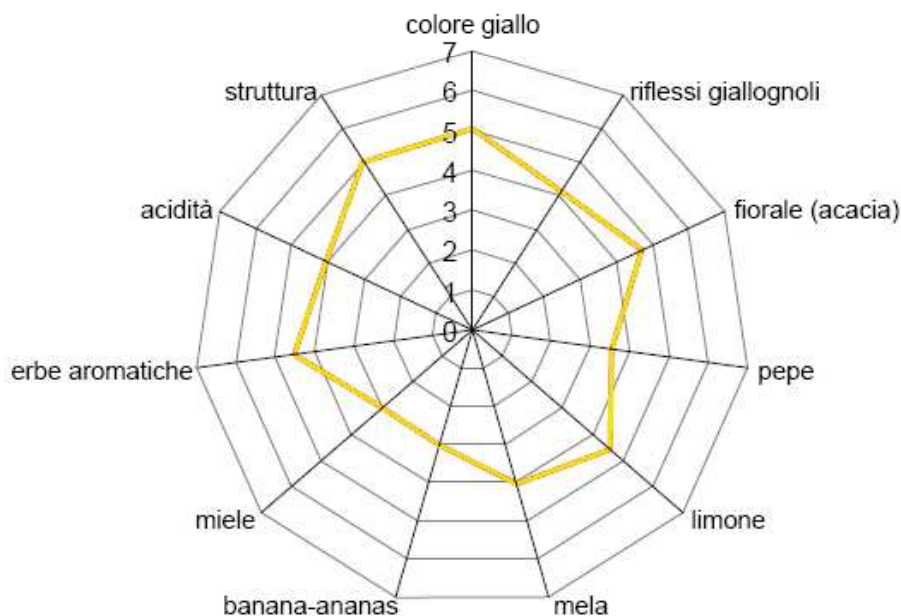
- ✿ Grappolo medio, compatto tendente allo spargolo, piramidale con due ali



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,6 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,49 |
| Peso medio grappolo (g) | 161,4 |
| Peso medio acino (g) | 1,4 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (*) |
|--------------|---------------------------------|------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 19,2 |
| | pH | 3,22 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,57 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,27 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,05 |
| VINO | Polifenoli totali (mg/l) | 570 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo di buona intensità, con riflessi giallognoli. Profilo olfattivo molto intenso, fine e armonico con note fresche, speziate e aromatiche in buona armonia. Buona anche il gusto con una struttura importante, ma un'acidità un po' troppo sostenuta e leggermente amarognola.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004