

GRECO B.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Tufo (AV)

I-AMPELOS
TEA 25

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Benevento (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	2564
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente maggiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Leggermente più precoce
- ✓ Produzione elevata e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

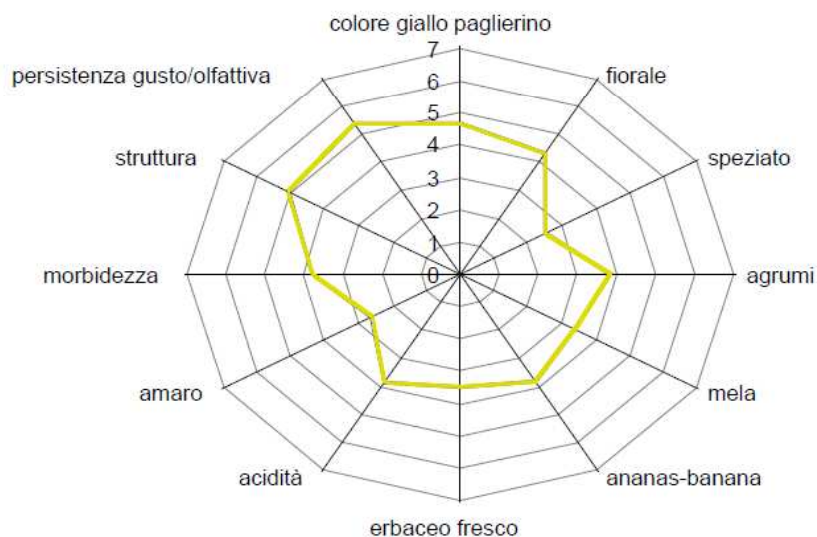
- Grappolo medio, compatto, piramidale con due ali
- Acino medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	3,63
Peso medio grappolo (g)	195,8
Peso medio acino (g)	1,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,4
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	5,17
	Ac. Tartarico (g/l)	5,61
	Ac. Malico (g/l)	1,14
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	257

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino di media intensità con riflessi gialli tenui. Profilo olfattivo molto interessante e intenso, fine, fresco con note prevalenti di fiori freschi, agrumi e frutta tropicale. Al gusto si presenta di media acidità, amarognolo, buona struttura, morbido, equilibrato, molto persistente ed armonioso.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004