

#### Costitutore

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico; Dip. Scienze, Tecnologie e Mercati della Vite e del Vino – Università di Verona; C.I.V.V. Ampelos

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 146 del 26/06/2009

## **Origine**

Monzambano (MN)

# CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| Ubicazione                     | Monzambano (MN) |
|--------------------------------|-----------------|
| Forma di allevamento           | -               |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -               |
| Periodo di osservazione        | -               |

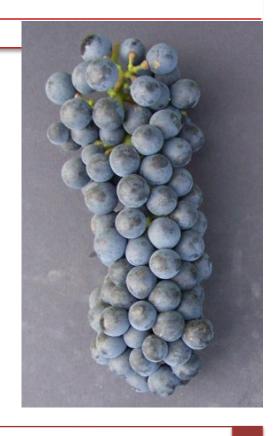
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo denominato localmente "Grappello Ruberti"
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Produzione media-elevata

| FASE FENOLOGICA | <b>E</b> POCA         |
|-----------------|-----------------------|
| Germogliamento  | I decade Aprile       |
| Fioritura       | III decade Maggio     |
| Invaiatura      | I decade Agosto       |
| Maturazione     | I-II decade Settembre |

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, di forma conica
- Acino medio, rotondo, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



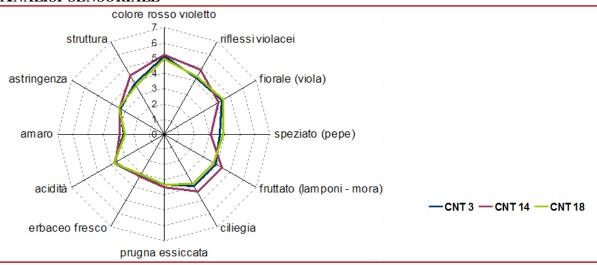
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| Botrite | - |
|---------|---|
| Oidio   | - |

| CARATTERISTICHE                 | CLONE |
|---------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE                      |       |
| Fertilità reale                 | -     |
| Produzione per ceppo (Kg)       | -     |
| Numero grappoli/ceppo           | -     |
| Peso medio grappolo (g)         | -     |
| Peso medio acino (g)            | -     |
| Peso legno potatura (g/ceppo) - |       |
| Indice di Ravaz                 | -     |

|       | PARAMETRI                | CLONE |
|-------|--------------------------|-------|
|       | ENOCHIMICI               |       |
|       | Zuccheri (°Brix)         | -     |
| 9     | рН                       | -     |
| MOSTO | Acidità totale (g/l)     | -     |
| Ž     | Ac. Tartarico (g/l)      | -     |
|       | Ac. Malico (g/l)         | -     |
| O A   | Antociani totali (mg/l)  | -     |
| AI    | Polifenoli totali (mg/l) | -     |

### ANALISI SENSORIALE



# **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rubino, media struttura, complessivamente gradevole. Rispecchia lo standard di popolazione.