

SANGIOVESE N.



Costitutori

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Baldi Stefano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.

Origine

Coriano (RN)

I-AMPELOS BS 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Sarna (Faenza - RA)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.000
Periodo di osservazione	2008 - 2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Vigoria** buona
- ✓ **Fertilità** molto buona
- ✓ **Produttività** buona e costante

IL GRAPPOLO

- 🍷 Grappolo taglia medio grande, compatto, forma conica, alato (spesso una)
- 🍷 Acino medio grosso, leggermente ellissoidale, buccia intensamente e uniformemente colorata, colore blu nero, consistente, pruinosa



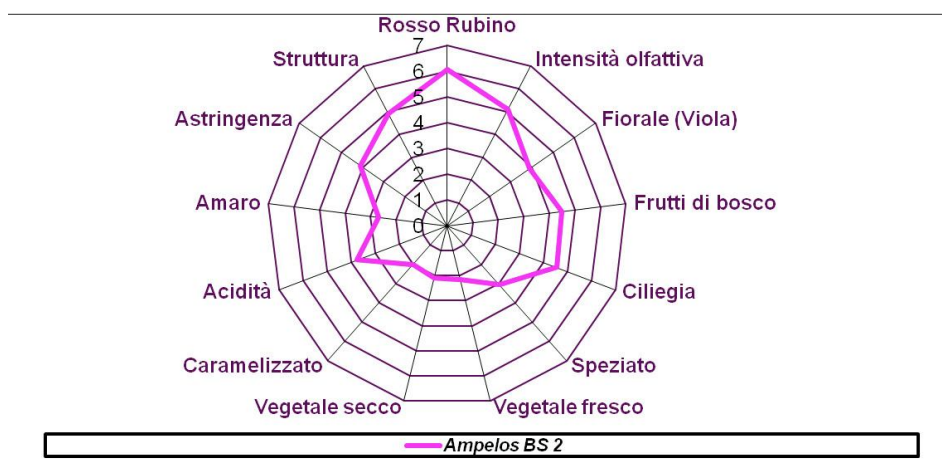
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio precoce
Fioritura	Medio precoce
Invaiaatura	Medio precoce
Maturazione	Medio precoce

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	6,14
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	388
Peso medio acino (g)	3,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,18
Indice di Ravaz	5,18

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,2
	pH	3,3
	Acidità totale (g/l)	6,2
	Ac. Tartarico (g/l)	1,68
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,37
	Antociani totali (mg/Kg uva)	388
	Polifenoli totali (mg/Kg uva)	2.093

ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



Vista

Il vino si presenta di colore rosso rubino carico con buoni riflessi violacei.

Olfatto

Ottima intensità olfattiva, vinoso, con note floreali di ginestra e viola e frutatte (ciliegia, frutti rossi).

Gusto

In bocca si percepisce subito una buona freschezza, poi è sapido, delicatamente astringente, di buona struttura, persistente.

Commento generale

Il clone di Sangiovese **Ampelos BS 2** appartiene al biotipo Romagnolo.

Dal punto di vista agronomico presenta vigoria e capacità produttiva buone; anticipa di qualche giorno la maturazione e questa caratteristica lo rende adatto ad essere coltivato anche vigneti situati nell'alta collina romagnola.

Dal punto di vista enologico è interessante in quanto conserva una buona acidità e, allo stesso tempo, raggiunge buoni valori zuccherini.

All'assaggio il vino è sapido, armonico, asciutto.

Ampelos BS 2 si ritiene adatto sia per novelli che per il breve e medio invecchiamento.

Dal punto di vista fitosanitario **Ampelos BS 2** risulta esente dalle principali affezioni virali.