

VARIETÀ B.



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. 132 del 07/06/2019

Origine

Meldola (FC)

I-AMPELOS DGV 5

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

Grappolo compattezza inferiore alla media

Acino ellissoidale largo

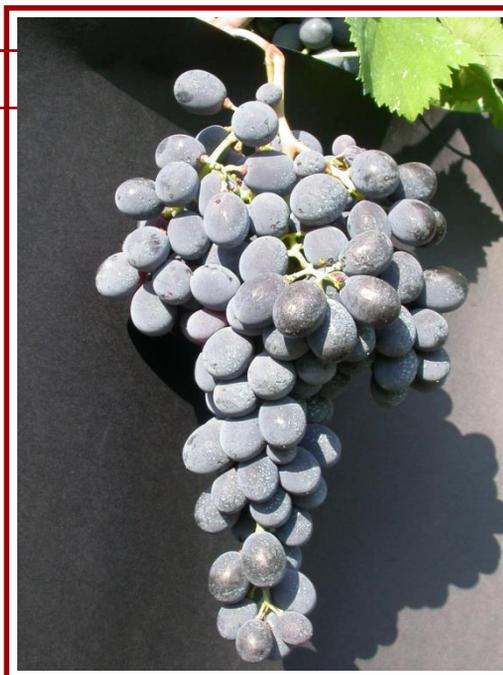
Vigoria medio elevata

Fertilità buona

Produttività costante

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo forma cilindrica, alato (con 1 o 2 ali ben sviluppate), con compattezza inferiore alla media, peduncolo corto lignificato fino quasi a metà
- ✿ Acino allungato



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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,74
Produzione per ceppo (Kg)	6,37
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	398
Peso medio acino (g)	2,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,33
Indice di Ravaz	4,87

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,5
	pH	3,7
	Acidità totale (g/l)	4,3
	Ac. Tartarico (g/l)	5,79
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,4
	Antociani totali (mg/l)	393
	Polifenoli totali (mg/l)	1.750

ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



Vista

Buona intensità colorante e tonalità con riflessi violacei.

Olfatto

Buona intensità olfattiva, spiccano soprattutto i sentori fruttati, accentuati anche quelli speziati e floreali.

Gusto

Buona acidità ed alcolicità, il livello di amaro non è indifferente ma controbilanciato da una pienezza gustativa poiché tutti i livelli dei sentori sono alti e ben equilibrati fra loro.

Commento generale

Clone di Sangiovese interessante, profumi freschi e gusto pieno ed armonico