

# SYRAH N.



## Costitutori

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio s.s.soc.agr.
- p.a. Gabriele Vespignani
- Az. Agr. SIAR di Tumidei Gianluca

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

## Origine

Villagrappa (FC)

I-AMPELOS DGV 12

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| Ubicazione                     | Terra del Sole (FC) |
| Forma di allevamento           | Cordone speronato   |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4.600               |
| Periodo di osservazione        | 2010 - 2018         |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Vigoria** elevata

✓ **Fertilità** buona

✓ **Produttività** molto buona

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, cilindrico, alato, semi spargolo
- 🍇 Acino medio, allungato, buccia consistente, intensamente colorata di blu – nero, pruinosa



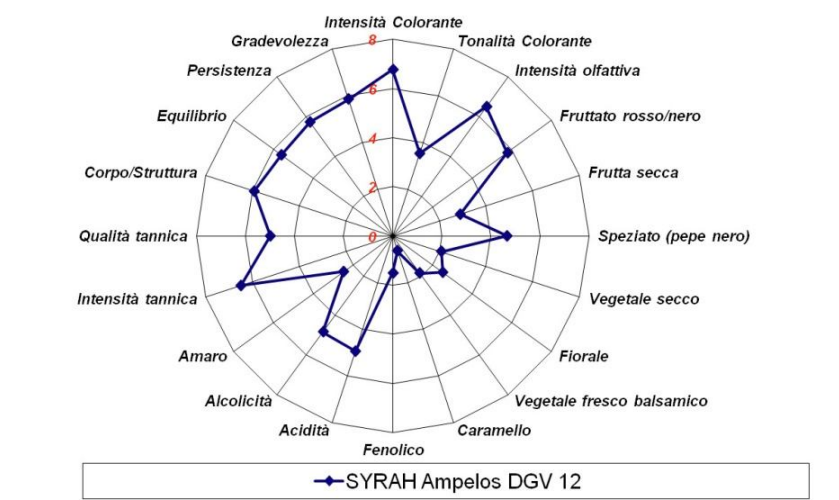
| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>  |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento         | Media         |
| Fioritura              | Medio precoce |
| Invaiaatura            | Medio precoce |
| Maturazione            | Medio precoce |

| <b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b> | <b>CLONE</b> |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| Botrite                                               | Bassa        |
| Oidio                                                 | Bassa        |

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,47         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 5,78         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 22           |
| Peso medio grappolo (g)               | 261          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,92         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 1,15         |
| Indice di Ravaz                       | 5,02         |

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

## ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



### Vista

Ottima intensità colorante e tonalità con spiccati riflessi violacei.

### Olfatto

Intensità olfattiva molto buona con un buon livello di note di frutta a bacca rosso / nera (mora, prugna, ribes, amarena) e, in minor parte, di frutta secca. Emergono anche le note speziate, specialmente di pepe nero.

### Gusto

Rotondo e ben equilibrato, tannicità abbastanza alta supportata da una buona struttura.

### Commento generale

Clone interessante per la buona produttività associata a vini dalle ottime caratteristiche visive ed olfattive.

Si presta al medio invecchiamento.

Dal punto di vista fitosanitario *Ampelos DGV 12* risulta esente dalle principali affezioni virali