

VERDICCHIO BIANCO B.

I-Ampelos CNT 7



Costitutore

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Matelica (MC).

CAMPO DI CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Sartarelli, Poggio San Marcello (AN).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot; 1103 Paulsen.
Sesto di impianto	3,00 x 1,10 m.
Clone di confronto	CSV AP VE 2
Periodo di osservazione	2008-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Da 1,1 a 2 infiorescenze per germoglio
- ✓ Produttività Leggermente inferiore rispetto al confronto

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA (*)</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio lungo e medio largo, di forma cilindrico-conico con 1 o 2 ali, mediamente compatto.
- ✿ Acino ellissoidale, medio, uniforme, con buccia verde giallo uniforme, mediamente pruinosa. Polpa non colorata, di consistenza debole e nessun aroma. Presenza di vinaccioli.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE**

Principali ampelopatie

Nella media varietale

Oidio

Alta

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
---------------------------------------	------------------

Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	6,3
Numero grappoli/ceppo	21,4
Peso medio grappolo (g)	298,3
Peso medio acino (g)	3
Peso legno potatura (g/ceppo)	1125
Indice di Ravaz	5,6

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
---------------------------------	-------------------

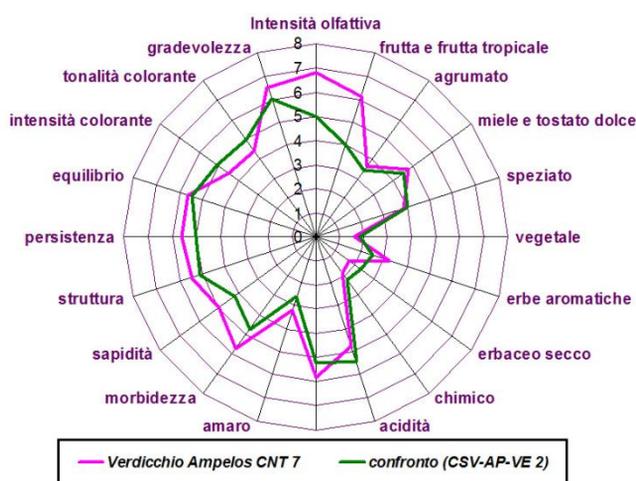
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,2
	pH	3,37
	Acidità titolabile (g/l)	5,98
	Acidità totale	6,75
VINO	pH	3,3
	Ac. Tartarico (g/l)	2,21
	Ac. Malico (g/l)	1,67
	Ac. Lattico (g/l)	0,34

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla vista l'intensità colorante è media, e la tonalità è orientata al verde.

L'intensità olfattiva molto elevata, caratterizzata da note fruttate molto evidenti, miele e tostato dolce, erbe aromatiche, mentre minori sono i sentori di agrumato, speziato ed erbaceo secco.

Acidità percepita media, buona alcolicità, basso amaro ed elevata morbidezza, ottima sapidità, interessanti la persistenza e l'equilibrio, massima la gradevolezza.



(*) Dati medi relativi al quinquennio di osservazione 2008/2012

(**) Dati medi relativi al biennio 2009-2010