

REBO N.



Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;
Vivai Cooperativi Padergnone

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Calavino (TN)

I-AMPELOS
VCP 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Calavino (TN)
Forma di allevamento	Pergola Trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002 - 2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

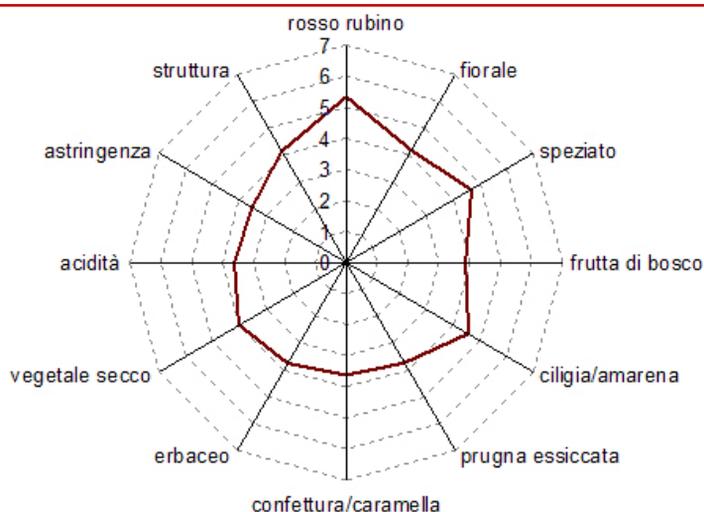
- ✿ Grappolo medio, cilindrico, mediamente compatto, con peduncolo lungo e una o due ali
- ✿ Acino medio, sferoidale, con buccia di medio spessore, di colore blu-nero



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,84
Produzione per ceppo (Kg)	7,57
Numero grappoli/ceppo	35,8
Peso medio grappolo (g)	207
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.600
Indice di Ravaz	4,73

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,92
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	7,09
	Ac. Tartarico (g/l) (*)	4,24
	Ac. Malico (g/l) (*)	3,63
VINO	Antociani totali (mg/l) (*)	794
	Polifenoli totali (mg/l) (*)	1.633,5

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto attraente con riflessi violacei, molto brillante. All'olfatto è intenso, fine ed armonico, con note prevalenti di bacche rosse, erbaceo fresco e speziato-balsamico. Al gusto è abbastanza equilibrato, leggermente amarognolo, di media corporosità, bassa persistenza gusto-olfattiva.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004