

UVA LONGANESI N.



Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;
Dalmonte Guido e Vittorio Vivai s.s. Società Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 194 del 20/08/2008

Origine

Casale (RA)

I-AMPELOS
DGV 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Brisighella (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	2381
Periodo di osservazione	2000-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Acino** che si distacca facilmente dal raspo

✓ Vigoria elevata

✓ Fertilità buona

✓ Produttività elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grosso, mediamente compatto, cilindro-conico, allungato, spesso con un'ala; peduncolo visibile, corto e semilegnoso
- ✿ Acino sferoidale, regolare; buccia consistente e pruinosa, di colore blu-nero; polpa consistente, non colorata, non aromatica



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	Media
Oidio	Media

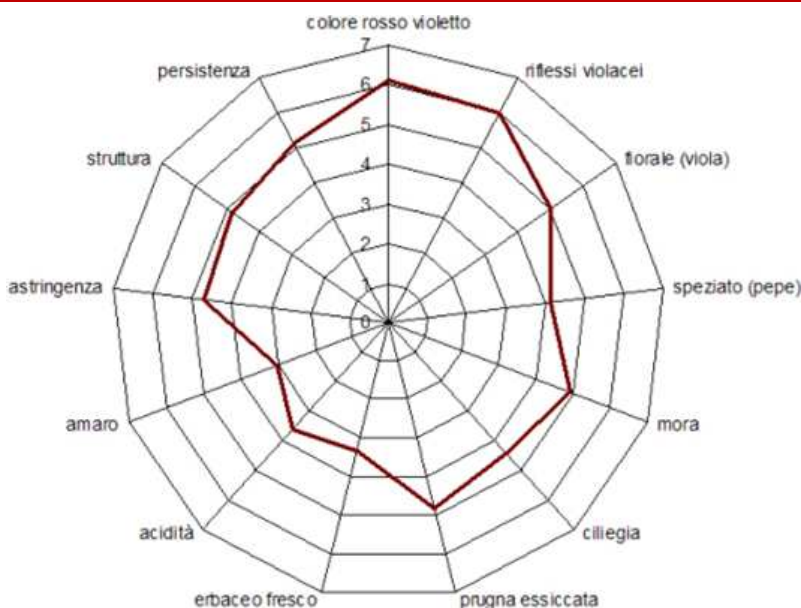
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (Kg)	4,19
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	256,30
Peso medio acino (g)	1,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	440
Indice di Ravaz	9,52

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23,0
	pH	3,62
	Acidità totale (g/l)	6,35
	Ac. Tartarico (g/l)	4,50
	Ac. Malico (g/l)	2,04
VINO	Antociani totali (mg/l)	856,5
	Polifenoli totali (mg/l)	2.985,5

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone di Uva Longanesi “Ampelos DGV 1” è stato vinificato nelle due annate 2003 e 2004. Il vino si presenta con un aspetto visivo molto attraente, di colore rosso rubino carico con intensi riflessi violacei. Aspetto olfattivo ottimo, fine, con elevate note floreali e fruttate, meno quelle erbacee. Al gusto risulta abbastanza astringente, non troppo amaro e di buona struttura. Si presta per breve-medio invecchiamento. All’uvaggio aggiunge colore e profumi.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Indicato per produzione di rossi di pregio in zone di pianura.