

VARIETÀ CALABRESE N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Coop. Padergnone

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Salemi (TP)

I-Ampelos VCP 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| Ubicazione | Salemi (TP) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | Sesto 2,40 x 0,90 |
| Periodo di osservazione | 2003 - 2006 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo taglia media, forma conica, alato (1 o 2 ali), mediamente compatto

Acino dimensioni medie ma inferiori rispetto alla media della popolazione, di forma ellissoidale, con buccia color blu scuro pruinosa e coriacea

Vigoria buona

Fertilità buona

Produttività buona



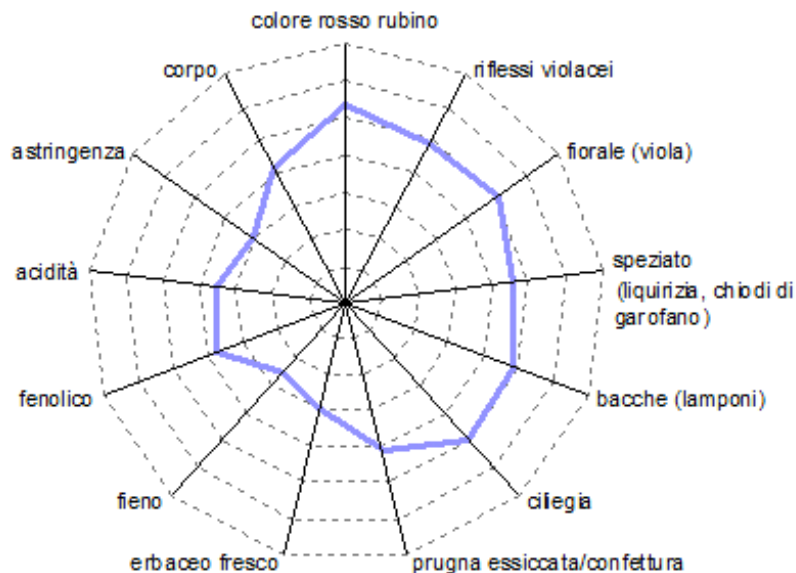
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|-------------------------|
| Germogliamento | Medio - precoce |
| Fioritura | Precoce |
| Invaiaura | Medio - precoce |
| Maturazione | II° - III° epoca |

| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|------------------------------|
| Botrite | Nella media varietale |
| Oidio | Nella media varietale |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,7 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,02 |
| Numero grappoli/ceppo | 8 |
| Peso medio grappolo (g) | 279 |
| Peso medio acino (g) | 2,2 |
| Peso legno potatura (kg/ceppo) | |
| Indice di Ravaz | |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,0 |
| | pH | 3,68 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,55 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,20 |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | 1,23 |
| | Antociani totali (mg/l) | 776 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.907 |
| Minivificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l. | | |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore rosso rubino intenso non molto brillante, con riflessi violacei di buona intensità. All'olfatto intenso e fine, armonico con prevalenza di note floreali (viola) e speziate. Caratteristiche anche le note di prugna secca e frutti di bosco. Odore fenolico e fieno secco presenti ma non fastidiosi in quanto attenuati. Alcuni degustatori hanno messo in evidenza sentori di cioccolato, cuoio e tabacco come descrittori secondari. Al gusto acidità ed astringenza medie, buona la struttura. Si presta all'invecchiamento, all'uvaggio aggiunge profumo, colore e struttura