

VARIETÀ TREBBIANO ROMAGNOLO B.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio Vivai

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Roncadello (FC)

I-AMPELOS DGV 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pieve Cesato (RA)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	2006 - 2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: grosso, compatto, conico piramidale, spesso alato

Acino: medio, sferoide con ombelico persistente. Buccia color giallo – verde, di spessore medio, consistente, pruinosa

Vigoria: buona

Fertilità: discreta fertilità basale

Produttività: regolare e abbondante



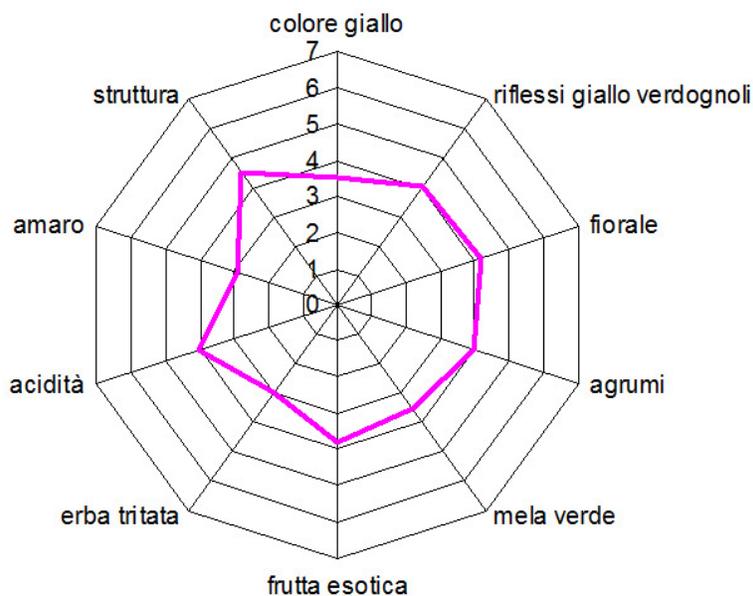
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento:	I decade aprile
Fioritura:	I° decade di giugno
Invaiaatura:	II° decade di agosto
Maturazione:	III° decade di settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Mediamente sensibile
Oidio	Poco sensibile

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	0,91
Produzione per ceppo (Kg)	9,09
Numero grappoli/ceppo	23,9
Peso medio grappolo (g)	380,3
Peso medio acino (g)	1,09
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,29
Indice di Ravaz	7,05

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,8
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	6,54
	Ac. Tartarico (g/l)	4,23
	Ac. Malico (g/l)	2,26

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone *Ampelos DGV 4* produce un vino di buona acidità, amarognolo, sapido, persistente. All'olfatto presenta sentori floreali e fruttati. Nel complesso equilibrato ed armonico.