

VARIETÀ FIANO B.



Costitutore

-C.I.V.V. Ampelos
- Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Lapio (AV)

I-AMPELOS TEA® 24

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Benevento (BN)
Forma di allevamento	controspalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,60 x 1,50
Periodo di osservazione	2002 - 2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

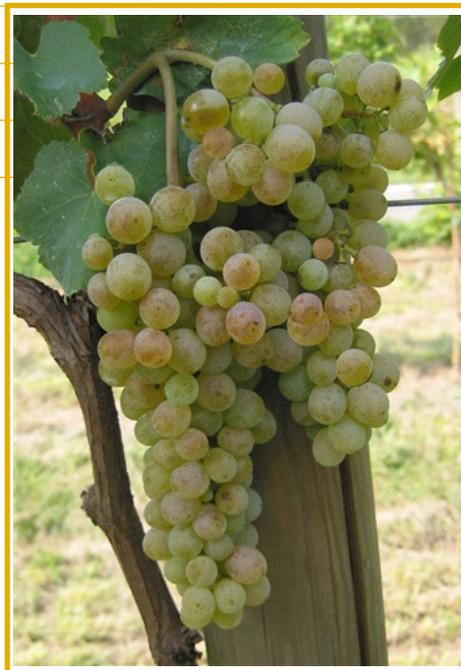
Grappolo taglia media, forma piramidale, alato (spesso due ali), semi compatto, peduncolo visibile, grosso e semi legnoso

Acino taglia media, forma sferica, con buccia coriacea, poco pruinosa, di colore giallo dorato con sfumatura ambrate nella parte esposta al sole

Vigoria media

Fertilità buona

Produttività leggermente inferiore alla media



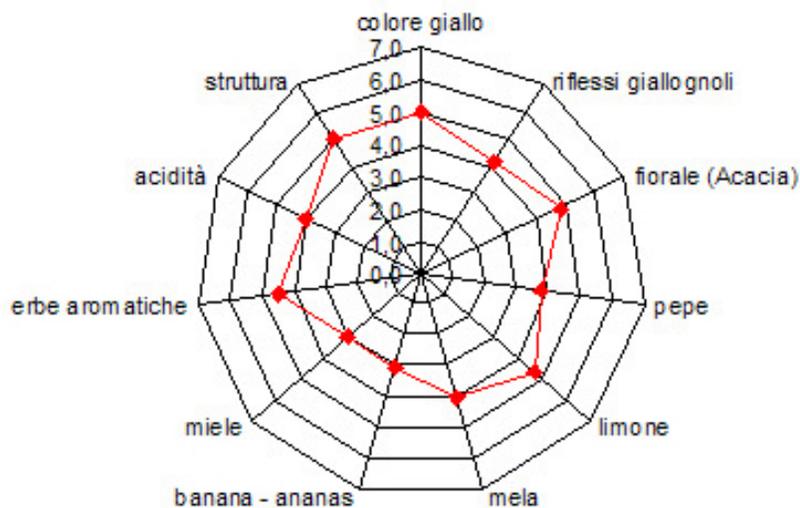
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio - precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio - tardiva
Maturazione	III°-IV° epoca

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	2,08
Numero grappoli/ceppo	12,9
Peso medio grappolo (g)	161,4
Peso medio acino (g)	1,4
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	1,0
Indice di Ravaz	2,08

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,1
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	5,57
	Ac. Tartarico (g/l)	6,27
	Ac. Malico (g/l)	1,05
Minivificazioni svolte presso ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dall'aspetto gradevole di colore giallo con riflessi giallognoli, all'olfatto complesso con note fruttate, floreali e speziate. Al gusto è fresco, sapido, strutturato, con retrogusto leggermente amarognolo