

VARIETÀ GRECO 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

Tufo (AV)

I-AMPELOS TEA® 25

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 medio piccolo ma superiore alla media della popolazione, tendenzialmente allungato, forma piramidale con due ali, compatto

Acino taglia media, forma sferica, uniforme.

Vigoria media

Fertilità media

Produttività buona



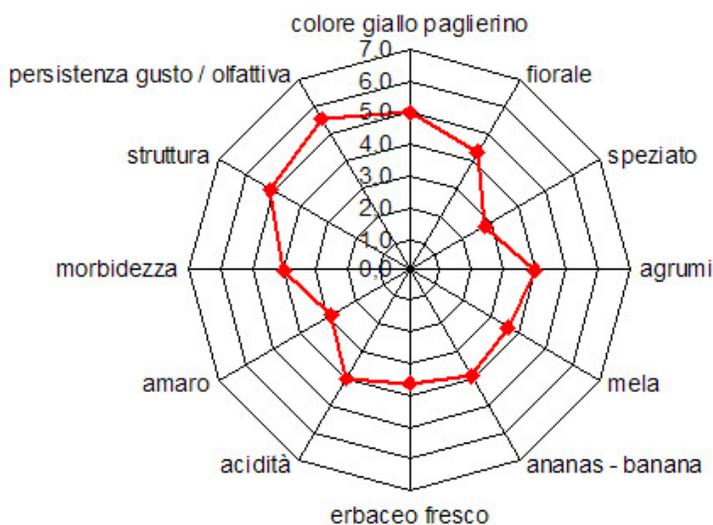
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio - tardiva

<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	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	3,62
Numero grappoli/ceppo	18,1
Peso medio grappolo (g)	195,8
Peso medio acino (g)	1,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,4
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	5,17
	Ac. Tartarico (g/l)	5,61
	Ac. Malico (g/l)	1,14
Minivinificazioni svolte presso ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore giallo paglierino con riflessi gialli tenui, profumo fresco con note prevalenti di fiori freschi, agrumi e frutta tropicale. Al gusto strutturato, delicatamente fresco, persistente ed armonioso, dal retrogusto leggermente amarognolo.