

VARIETÀ LAMBRUSCO VIADANESE N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico
- Dip. di Scienze, Tecnologie e Mercati della Vite e del Vino – Università di Verona

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine: San Benedetto Po (MN) – si ritiene di aver recuperato la selezione “*Grappello Ruberti*” citata negli atti del convegno svoltosi nel 1939 a Quistello (MN)

I-Ampelos CNT 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monzambano (MN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,30 x 0,80
Periodo di osservazione	2004 - 2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio piccolo, corto, conico, abbastanza compatto, con peduncolo corto

Acino piccolo, rotondo, con buccia pruinosa colore blu nero uniforme. La polpa è incolore o debolmente colorata, consistente

Vigoria buona

Fertilità buona

Produttività buona



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Nella media varietale
Fioritura	Nella media varietale
Invaiaatura	Nella media varietale
Maturazione	Nella media varietale

(più precoce rispetto gli altri cloni CNT)

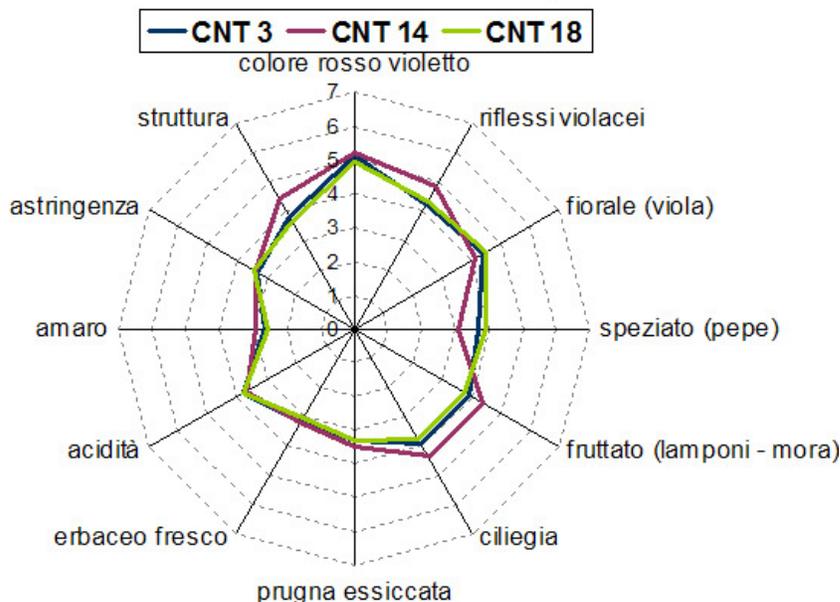
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,91
Produzione per ceppo (Kg)	2,48
Numero grappoli/ceppo	17,2
Peso medio grappolo (g)	176
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,40
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	8,74
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
	Ac. Malico (g/l)	5,64
VINO	Antociani totali (mg/l)	539,0
	Polifenoli totali (mg/l)	1.289,5
Minivinizazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE

Lambrusco Viadanese Ampelos



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone *Ampelos CNT 14* appartiene al biotipo “*Grappello Ruberti*”. Il vino presenta un titolo alcolometrico superiore agli altri cloni della serie CNT. Le principali caratteristiche distintive consistono in un quadro acido tendenzialmente moderato, in un buon estratto netto e in un contenuto polifenolico di ottimo livello. Queste caratteristiche incidono sul lato cromatico del vino, che si presenta rosso rubino intenso e molto brillante. All'olfatto è di buona intensità, con note prevalenti floreali e fruttate di ciliegia e mora, poco speziato. Al gusto ottimo equilibrio e persistenza gusto - olfattiva.