

# 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** Viadana (MN) – si ritiene di aver recuperato un biotipo della selezione “*Grappello Ruberti*” citata negli atti del convegno svoltosi nel 1939 a Quistello (MN)

I-Ampelos CNT 18

## 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** di dimensioni e lunghezza medie, cilindrico, compatto, con peduncolo corto

**Acino** medio, ellissoidale, con buccia pruinosa colore rosso scuro - violetto. La polpa è incolore o debolmente colorata, consistente

**Vigoria** elevata

**Fertilità** buona

**Produttività** buona



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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,96</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,00</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>21,6</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>255</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,9</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

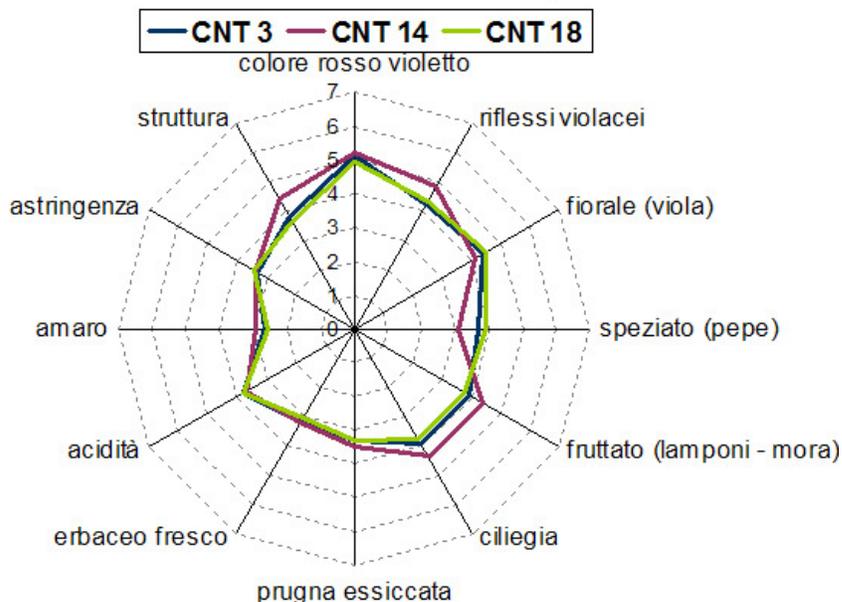
	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19,25</b>
	pH	<b>3,24</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>9,71</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>6,58</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>5,64</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>546,0</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.176,0</b>
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ANALISI SENSORIALE

---

### Lambrusco Viadanese Ampelos



---

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone *Ampelos CNT 18* appartiene al biotipo “*Grappello Ruberti*”. Il clone fornisce un vino con titolo alcolometrico leggermente inferiore agli altri cloni della serie *CNT*, dal colore rosso rubino con riflessi violacei. All’olfatto buona intensità con sentori floreali e fruttati senza note prevalenti. Al gusto struttura elevata, ottima persistenza gusto – olfattiva. Clone indicato per integrare la miscela di cloni *CNT* nell’impianto dei nuovi vigneti policlonali.