

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)

I-Ampelos CNT 3

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, corto, cilindrico, abbastanza 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>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Nella media varietale
Fioritura	Nella media varietale
Invaiaatura	Nella media varietale
Maturazione	Nella media varietale

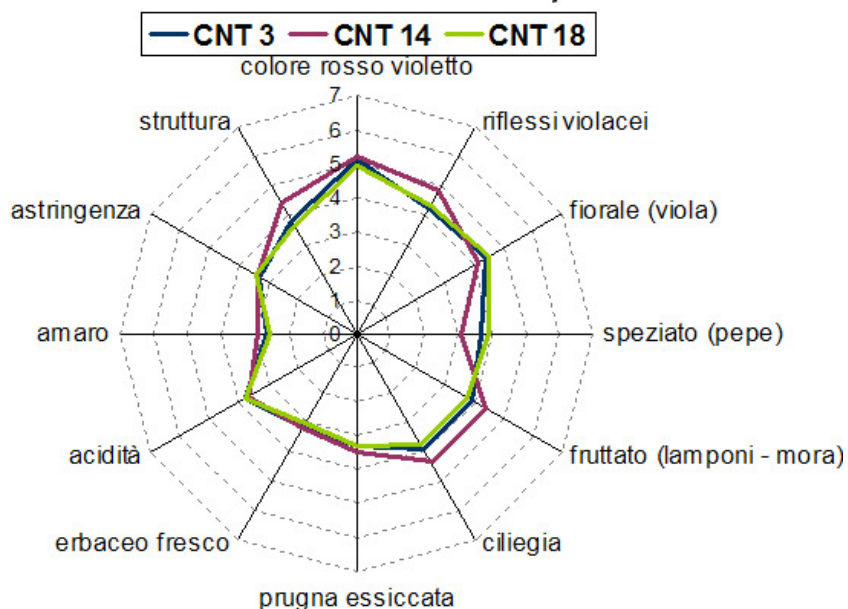
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,95
Produzione per ceppo (Kg)	3,54
Numero grappoli/ceppo	22,8
Peso medio grappolo (g)	239
Peso medio acino (g)	1,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,75
	pH	3,45
	Acidità totale (g/l)	9,63
	Ac. Tartarico (g/l)	6,62
	Ac. Malico (g/l)	6,27
VINO	Antociani totali (mg/l)	537,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1.288,1
	Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.	

ANALISI SENSORIALE

Lambrusco Viadanese Ampelos



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino ricco in polifenoli totali, con titolo alcolometrico adeguato a fornire pienezza gustativa e sapidità. Il colore è rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei, molto brillante. All'olfatto è di buona intensità, tipico, complesso, elegante, senza note prevalenti ma fiorale e fruttato in buona armonia. Al gusto l'acidità è media, leggermente amarognolo, buon equilibrio e buona struttura.