

VARIETÀ REBO N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Coop. Padergnone

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Calavino (TN)

I-Ampelos VCP 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Calavino (TN)
Forma di allevamento	Pergola Trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 3,00 x 1,00
Periodo di osservazione	2002 - 2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: dimensioni e lunghezza medie, cilindrico, compattezza media, con peduncolo lungo

Acino: medio, sferoidale, con buccia di spessore medio di colore blu – nero, uniformemente colorata

Vigoria: medio - elevata

Fertilità: medio - buona

Produttività: buona e costante



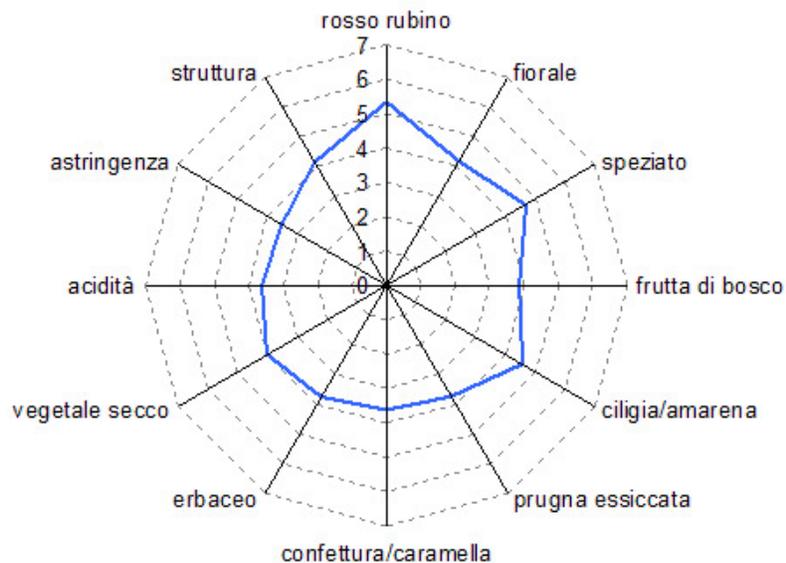
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Medio
Invaiaatura	Metà agosto
Maturazione	III° epoca

<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	1,84
Produzione per ceppo (Kg)	7,57
Numero grappoli/ceppo	34,8
Peso medio grappolo (g)	208
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,60
Indice di Ravaz	4,74

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,9
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	7,09
	Ac. Tartarico (g/l)	4,25
VINO	Ac. Malico (g/l)	3,63
	Antociani totali (mg/l)	794
	Polifenoli totali (mg/l)	1.634
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

Rebo Ampelos VCP 3



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone *Ampelos VCP 3* fornisce un vino colore rubino molto attraente, all'olfatto è intenso, fine ed armonico con note prevalenti di bacche rosse, erbaceo fresco e speziato - balsamico. Al gusto è equilibrato, tipico.