

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio Vivai
- Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Brisighella (RA)

I-Ampelos TEA® 10 D

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Magliano in Toscana (GR)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,50 x 0,80
Periodo di osservazione	2002 - 2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

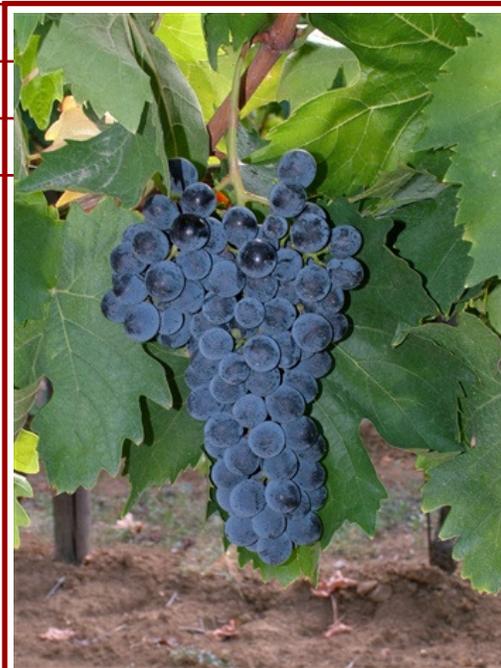
Grappolo medio piccolo, forma cilindrica con un'ala ben evidente, meno compatto della media della popolazione

Acino di taglia media, forma sferica, buccia consistente intensamente colorata di blu scuro

Vigoria media

Fertilità inferiore alla media della popolazione

Produttività medio bassa e costante



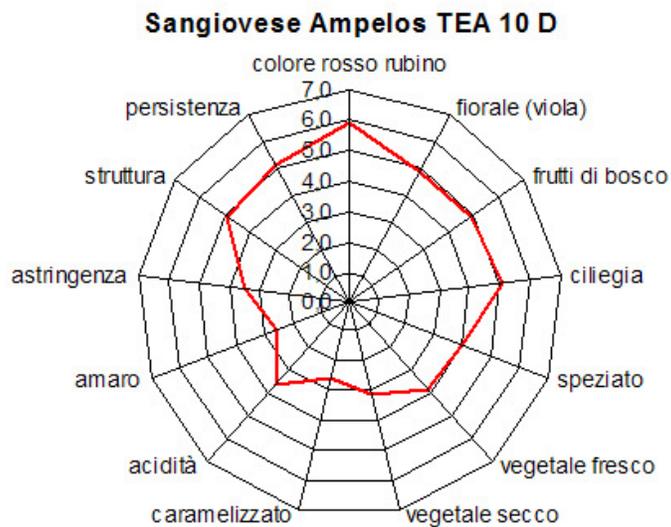
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Medio
Invaiaatura	Prima decade di agosto
Maturazione	III° epoca

<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	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	2,06
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	229
Peso medio acino (g)	1,3
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,69
Indice di Ravaz	2,99

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,9
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	4,48
	Ac. Tartarico (g/l)	4,02
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,19
	Antociani totali (mg/l)	288
	Polifenoli totali (mg/l)	2.093
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone *Ampelos TEA*[®] **10 D** è di colore rosso rubino intenso. All'olfatto è fine, fruttato, con sentori di mirtillo e ciliegia. Al gusto è fresco, sapido, astringente ma non amaro, persistente, si presta per vini da riserva