

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivaio Enotria di Tempesta e Scotton
- Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie legnose, Sez. di patologia Vegetale, Università di Pisa

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Pontassieve (FI)

I-Ampelos TEA® 7

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, spesso con due ali, meno compatto della media della popolazione

Acino di taglia medio piccola, forma sferica, buccia consistente, pruinosa, intensamente colorata di blu nero

Vigoria buona

Fertilità media

Produttività media



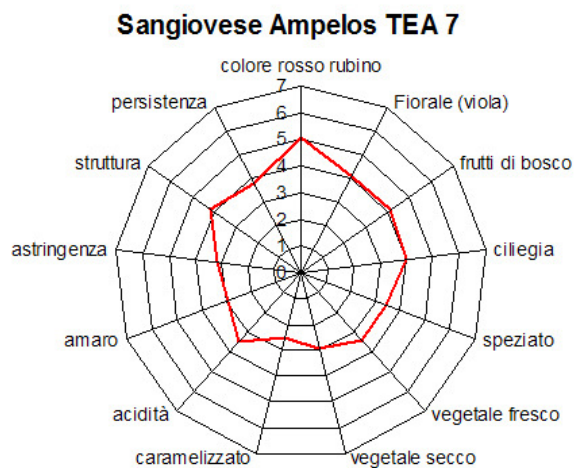
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce (più tardivo degli altri TEA®)
Fioritura	Media
Invasatura	Medio – precoce
Maturazione	III° epoca

<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	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	2,26
Numero grappoli/ceppo	9,3
Peso medio grappolo (g)	244,2
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,2
	pH	3,51
	Acidità totale (g/l)	4,48
	Ac. Tartarico (g/l)	3,93
	Ac. Malico (g/l)	1,18
VINO	Antociani totali (mg/l)	188
	Polifenoli totali (mg/l)	1.792
	Minivinizazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone *Ampelos TEA® 7* è di colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto è fruttato con note floreali e di piccoli frutti rossi, speziato, fresco, strutturato. Adatto alla produzione di vini da invecchiamento.