

# VARIETÀ SANGIOVESE N.



## Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivaio Enotria s.s.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Montalcino, loc. Castelnuovo Dell' Abate (SI)

I-Ampelos TEA® 15

## 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** buona ma inferiore alla media

**Produttività** medio bassa e costante



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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,56</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2,17</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>9,31</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>243,9</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,8</b>
Peso legno potatura (kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

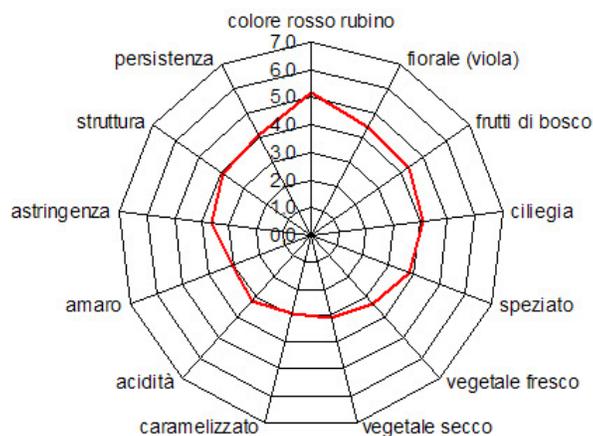
	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,0</b>
	pH	<b>3,55</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>4,51</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,22</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>1,79</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>272</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.604</b>
Minivificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### **Sangiovese Ampelos TEA 15**



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che si ottiene dal clone *Ampelos TEA® 15* è attraente, dal colore rosso rubino intenso. All'olfatto fine ed armonico. Struttura, acidità ed astringenza nella media varietale. Adatto a vini di pronta beva e medio invecchiamento