

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

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

Pomino, Rufina (FI)

I-Ampelos TEA® 8

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 taglia media, forma cilindrica, allungato, alato (1 ala), meno compatto della media della popolazione

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

Vigoria buona

Fertilità media

Produttività buona e costante



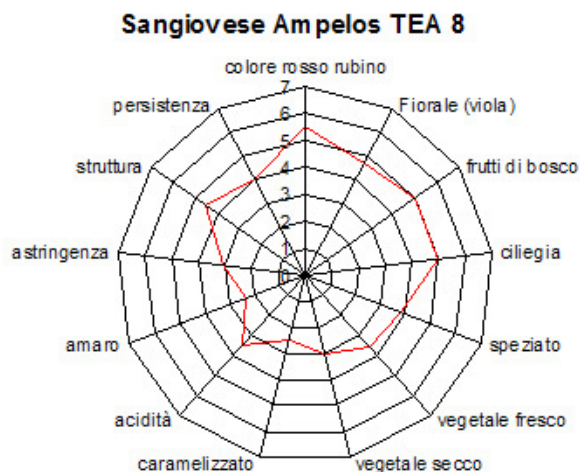
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Medio – precoce
Maturazione	III° epoca

<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	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	9,1
Peso medio grappolo (g)	273,4
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	4,46
	Ac. Tartarico (g/l)	4,01
	Ac. Malico (g/l)	1,18
VINO	Antociani totali (mg/l)	278
	Polifenoli totali (mg/l)	2.023
	Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone *Ampelos TEA® 8* è di colore rosso rubino intenso. All'olfatto è fruttato con note prevalenti di ciliegia e di piccoli frutti rossi, fresco, strutturato, non molto astringente nonostante il contenuto in antociani e polifenoli. Adatto alla produzione di vini di breve – medio invecchiamento