

# 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. Castelgiocondo (SI)

I-Ampelos TEA® 9

## 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, di compattezza media

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

**Vigoria** buona

**Fertilità** media

**Produttività** media e costante



| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i>    |
|-------------------------------|------------------------|
| Germogliamento                | <b>Precoce</b>         |
| Fioritura                     | <b>Medio – precoce</b> |
| Invaiaitura                   | <b>Medio - precoce</b> |
| Maturazione                   | <b>III° epoca</b>      |

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

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | <b>1,58</b>         |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | <b>2,27</b>         |
| Numero grappoli/ceppo                        | <b>9,7</b>          |
| Peso medio grappolo (g)                      | <b>235,2</b>        |
| Peso medio acino (g)                         | <b>1,6</b>          |
| Peso legno potatura (kg/ceppo)               |                     |
| Indice di Ravaz                              |                     |

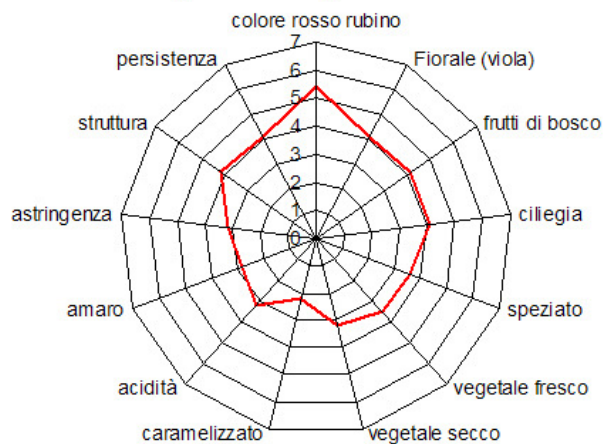
|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i>                                | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                                                     | <b>21,6</b>         |
|              | pH                                                                    | <b>3,54</b>         |
|              | Acidità totale (g/l)                                                  | <b>4,09</b>         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                                                   | <b>3,97</b>         |
|              | Ac. Malico (g/l)                                                      | <b>1,18</b>         |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)                                               | <b>217</b>          |
|              | Polifenoli totali (mg/l)                                              | <b>1.684</b>        |
|              | Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l. |                     |

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### **Sangiovese Ampelos TEA 9**



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che si ottiene dal clone *Ampelos TEA® 9* è di colore rosso rubino intenso, all'olfatto fine e fruttato con note prevalenti di piccoli frutti rossi. Al gusto è fresco, sapido, adatto a vini di pronta beva e medio invecchiamento.