

VARIETÀ AGLIANICO DEL VULTURE N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai COOP. Padergnone
- Az. Agr. Vivaistica Viticola Longobardi Antonio

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Melfi (PZ)

I-Ampelos VCP-VL 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Salvatore Telesino (BN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,30 x 0,90
Periodo di osservazione	2003 - 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio - piccolo, compattezza media, forma cilindrica, alato (spesso due ali). Il peduncolo è erbaceo, semilegnoso alla base

Acino sferoidale, dimensioni medie, buccia consistente, pruinosa, di colore blu scuro

Vigoria medio bassa

Fertilità buona ma inferiore alla media

Produttività inferiore alla media



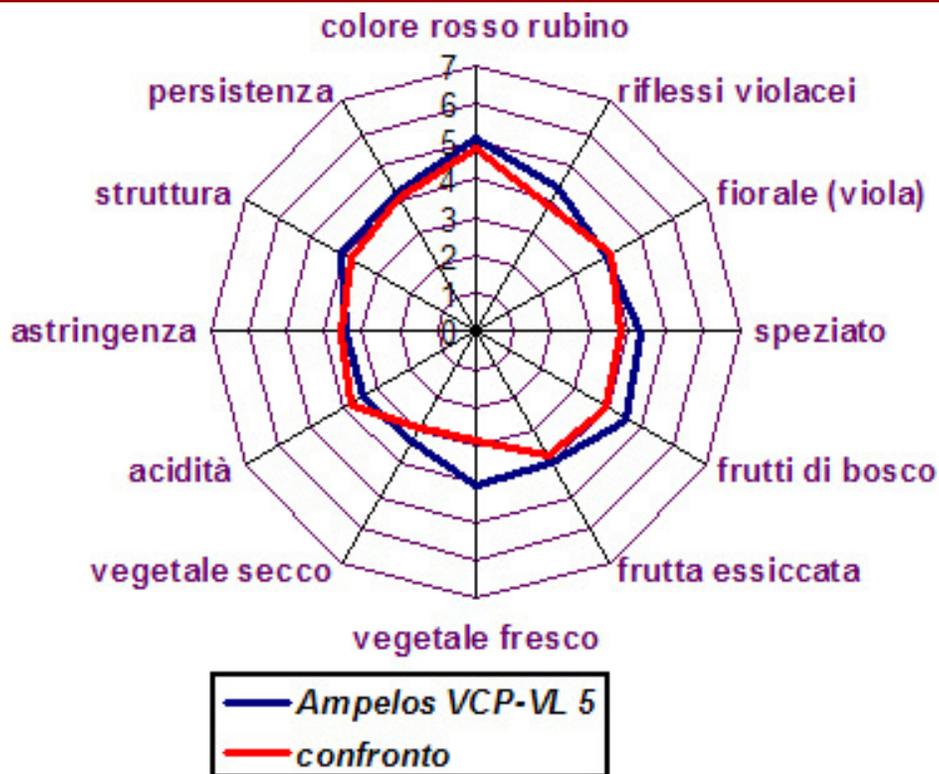
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II° decade di Aprile
Fioritura	I° decade di Giugno
Invaiaatura	II° decade di Agosto
Maturazione	III° epoca

<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	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	4,17
Numero grappoli/ceppo	19,8
Peso medio grappolo (g)	209
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,03
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	17,9
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,55
	Ac. Tartarico (g/l)	1,35
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,73
	Antociani totali (mg/l)	481
	Polifenoli totali (mg/l)	1.868
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

vino di colore rosso rubino attraente con buoni riflessi violacei. L'aspetto olfattivo è delicato e fine con note prevalenti di frutta di bosco. Al gusto presenta acidità ed astringenza contenute, equilibrato. Adatto all'invecchiamento.