

VARIETÀ LAMBRUSCO OLIVA N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio Vivai
- Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Fabbrico (RE)

I-Ampelos DGV 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monzambano (MN)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 3,00 x 1,50
Periodo di osservazione	2007 - 2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio piccolo, piramidale, corto, alato (da una a tre), mediamente compatto

Acino piccolo, di forma ellittica corta, con buccia pruinosa di colore blu - nero

Vigoria elevata

Fertilità buona

Produttività non sempre regolare in quanto con primavere piovose le infiorescenze tendono a regredire ad organi vegetali



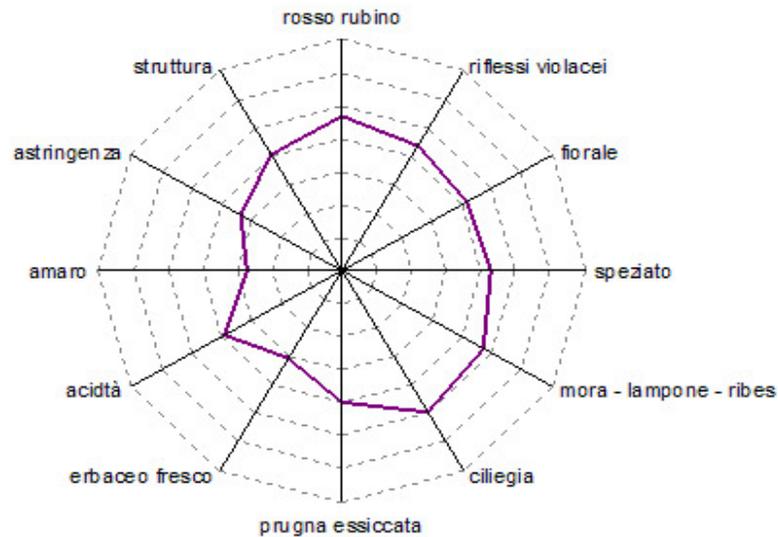
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I° decade di Aprile
Fioritura	I° decade di Giugno
Invaiaatura	I° decade di Agosto
Maturazione	III° epoca

<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	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	5,33
Peso medio grappolo (g)	175
Peso medio acino (g)	1,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,21
Indice di Ravaz	4,4

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,1
	pH	3,45
	Acidità totale (g/l)	8,0
	Ac. Tartarico (g/l)	4,6
	Ac. Malico (g/l)	4,4
VINO	Antociani totali (mg/l)	318
	Polifenoli totali (mg/l)	1.476
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando il clone *Ampelos DGV 3* si ottiene un vino ben colorato, rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei buoni. All'olfatto è intenso, fine e complesso, molto piacevole, con importanti note di frutti a bacca rossa, ciliegia e speziate. Al gusto acidità ed astringenza sono contenute, struttura medio alta