

VARIETÀ PINOT GRIGIO G.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Coop. Padergnone

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Padergnone (TN)

I-AMPELOS VCP 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Padergnone (TN)
Forma di allevamento	Pergola Trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 3,00 x 1,00
Periodo di osservazione	2003 - 2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: piccolo, cilindrico, abbastanza compatto, spesso alato (1 o 2 ali)

Acino: medio piccolo, leggermente ellittico, buccia pruinosa

Vigoria buona

Fertilità media

Produttività leggermente inferiore alla media



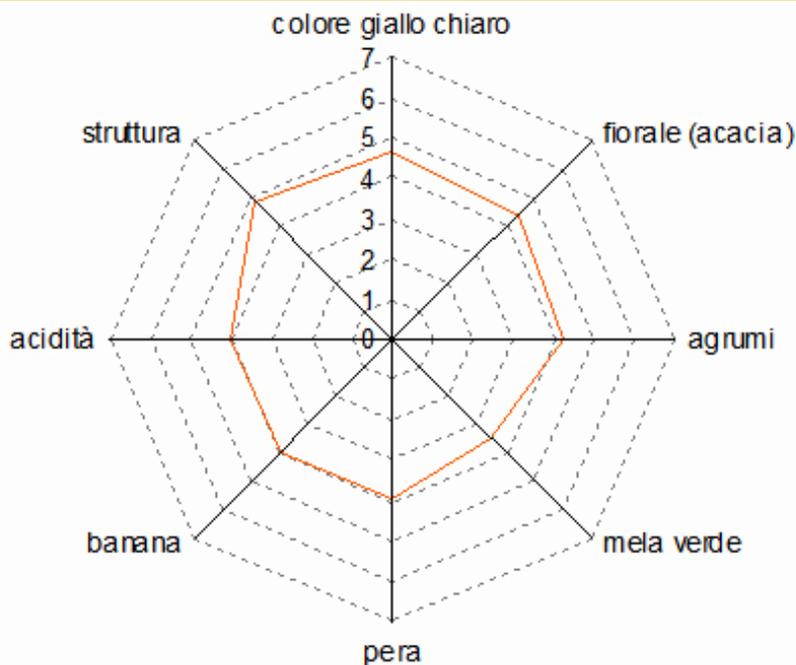
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II° decade di Aprile
Fioritura	II° decade di Maggio
Invaiaatura	III° decade di Luglio
Maturazione	II° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Minore sensibilità rispetto alla popolazione
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	5,37
Numero grappoli/ceppo	43,1
Peso medio grappolo (g)	123,5
Peso medio acino (g)	1,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,4

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,9
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	7,2
	Ac. Tartarico (g/l)	5,4
	Ac. Malico (g/l)	2,5
Minivinificazioni svolte presso ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando il clone *Ampelos VCP 4* si ottengono vini di colore giallo chiaro dotati di un profilo olfattivo intenso, fine, tipico, con note floreali, fruttate (albicocca, mela) e di miele. Al gusto presenta media acidità, buona struttura e buon equilibrio complessivo. Nei panel test di degustatori effettuati durante la selezione è stato molto apprezzato perché giudicato fine e delicato ed in buona armonia sia gustativa che olfattiva.