

VARIETÀ CABERNET SAUVIGNON 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

Santa Bona (TV)

I- Ampelos TEA® 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Paese (TV)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,70 x 1,35
Periodo di osservazione	2001 – 2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo piccolo ma pesante e compatto, forma cilindrico piramidale con un'ala

Acino taglia media, forma sferoidale, buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu nero

Vigoria media

Fertilità medio bassa

Produttività medio bassa, di qualità



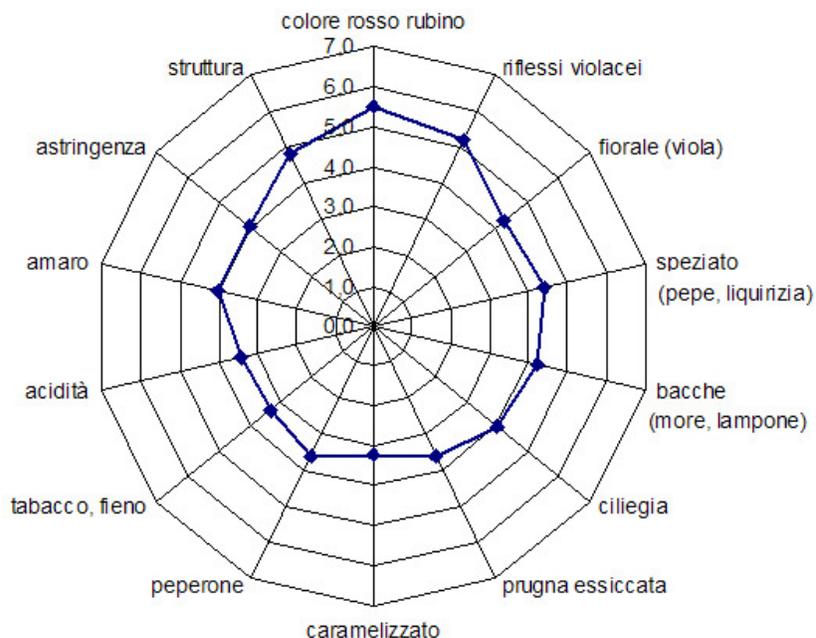
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – tardivo
Fioritura	Medio
Invaiatura	Medio
Maturazione	III° epoca (è più precoce degli altri cloni TEA®)

<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	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	5,28
Numero grappoli/ceppo	43,6
Peso medio grappolo (g)	121
Peso medio acino (g)	1,3
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	1,32
Indice di Ravaz	4,0

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,1
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	4,84
	Ac. Tartarico (g/l)	4,09
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,55
	Antociani totali (mg/l)	890
	Polifenoli totali (mg/l)	2.511
	Minivificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino caratterizzato da note speziate e spiccato sentore di bacche e piccoli frutti rossi a cui si aggiungono struttura e dotazione polifenolica; *Ampelos TEA® 10* è idoneo per vini di lungo invecchiamento