

VARIETÀ TREBBIANO ROMAGNOLO B.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio Vivai

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Pieve Cesato (RA)

I-AMPELOS DGV 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pieve Cesato (RA)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	2006 - 2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: grosso, compatto, piramidale, spesso alato

Acino: medio, sferoide con ombelico persistente. Buccia color giallo – verde, di spessore medio, consistente, pruinosa

Vigoria: buona

Fertilità: discreta fertilità basale

Produttività: regolare e abbondante



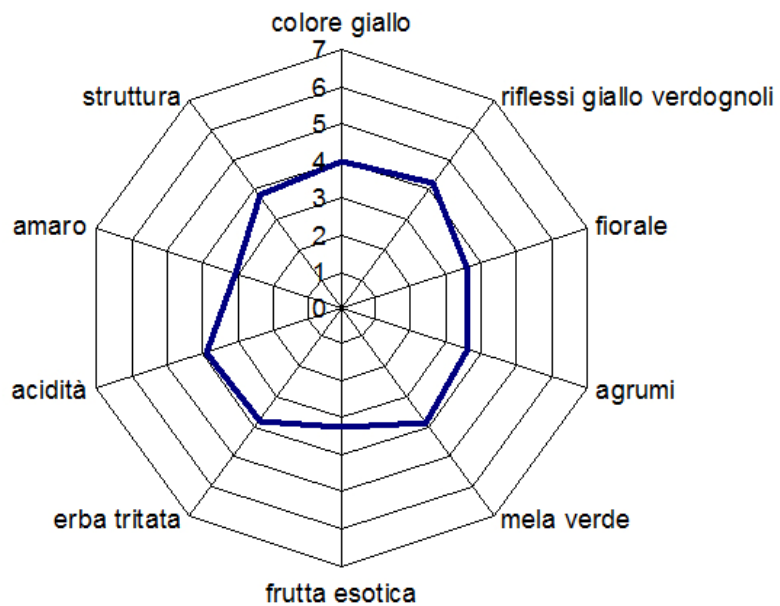
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento:	I decade aprile
Fioritura:	I° decade di giugno
Invaiaatura:	II° decade di agosto
Maturazione:	III° decade di settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Poco sensibile

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	0,94
Produzione per ceppo (Kg)	9,9
Numero grappoli/ceppo	24,1
Peso medio grappolo (g)	411,1
Peso medio acino (g)	1,08
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,25
Indice di Ravaz	7,92

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,8
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	6,62
	Ac. Tartarico (g/l)	4,68
	Ac. Malico (g/l)	3,14

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone *Ampelos DGV 6* produce un vino di buona acidità, dal profilo olfattivo non particolarmente intenso ma fine e senza difetti, molto fresco, con sentori prevalenti di fiori, agrumi, mela verde, erbaceo fresco. Indicato anche come base per spumanti e brandy.