

VARIETÀ CARMENERE 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

Venegazzù (TV)

I-Ampelos TEA® 16

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Silea (TV)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,80 x 1,10
Periodo di osservazione	2001 – 2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

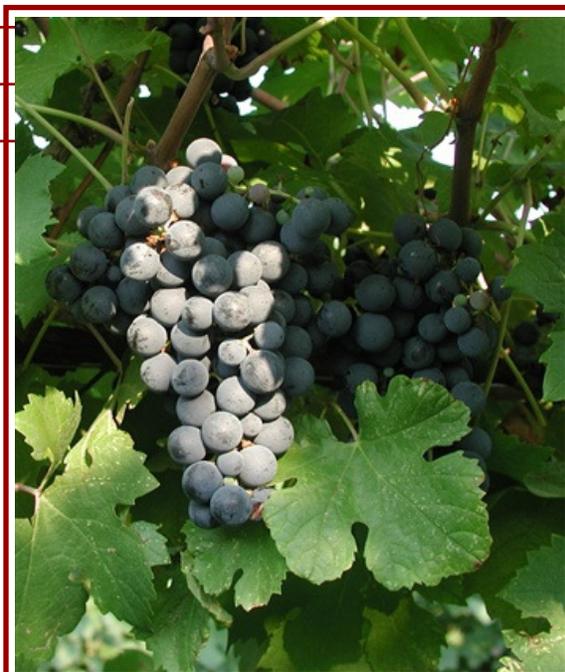
Grappolo medio piccolo, spargolo, forma piramidale con due ali

Acino medio, di forma sferica, buccia uniformemente colorata di blu scuro, consistente e spessa, pruinosa

Vigoria media

Fertilità media

Produttività medio alta



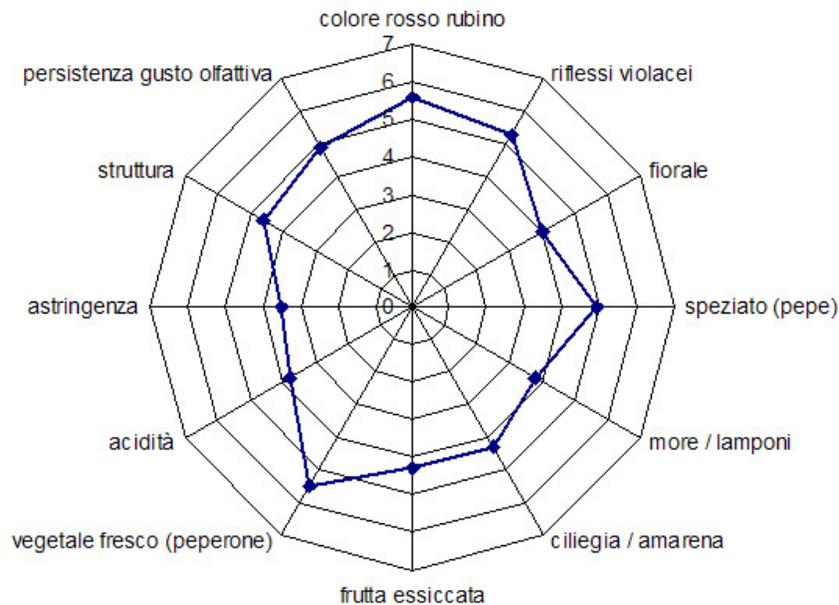
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Medio
Invaiaatura	Medio
Maturazione	III° epoca

<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)	3,54
Numero grappoli/ceppo	27
Peso medio grappolo (g)	129
Peso medio acino (g)	1,3
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,5
	pH	3,52
	Acidità totale (g/l)	6,01
	Ac. Tartarico (g/l)	3,71
	Ac. Malico (g/l)	3,12
VINO	Antociani totali (mg/l)	719
	Polifenoli totali (mg/l)	1.662
Minivinizazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore rosso rubino carico con intensi riflessi violacei. All'olfatto il profumo prevalente è di peperone e pepe, associato alle spezie. Al gusto è fresco, sapido, si ripropongono le note di peperone, di buona struttura, persistente in bocca. Indicato per il medio invecchiamento