

VARIETÀ LAMBRUSCO VIADANESE N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico
- Dip. di Scienze, Tecnologie e Mercati della Vite e del Vino – Università di Verona

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine: San Benedetto Po (MN) – si ritiene di aver recuperato la selezione “*Grappello Ruberti*” citata negli atti del convegno svoltosi nel 1939 a Quistello (MN)

I-Ampelos CNT 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monzambano (MN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,30 x 0,80
Periodo di osservazione	2004 - 2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio piccolo, corto, conico, abbastanza compatto, con peduncolo corto

Acino piccolo, rotondo, con buccia pruinosa colore blu nero uniforme. La polpa è incolore o debolmente colorata, consistente

Vigoria buona

Fertilità buona

Produttività buona



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Nella media varietale
Fioritura	Nella media varietale
Invaiatura	Nella media varietale
Maturazione	Nella media varietale (più precoce rispetto gli altri cloni CNT)

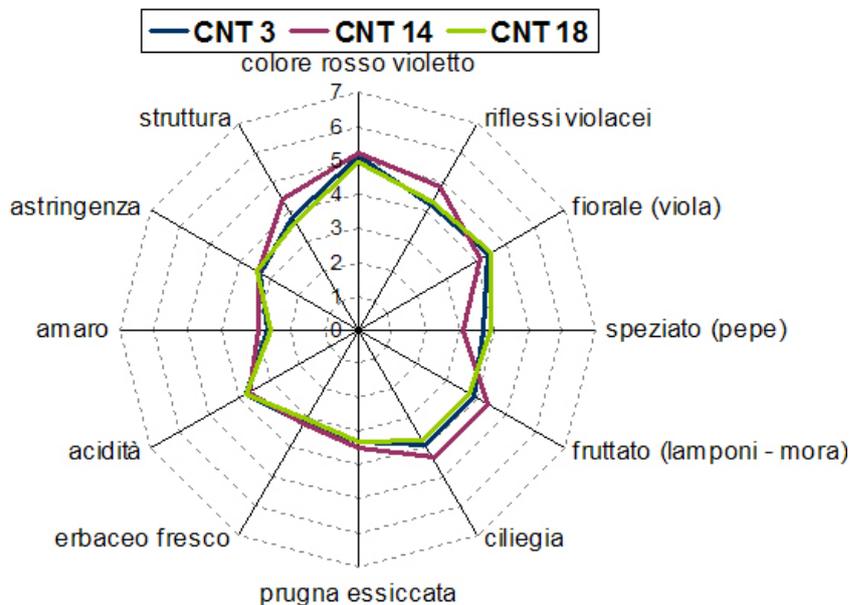
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,91
Produzione per ceppo (Kg)	2,48
Numero grappoli/ceppo	17,2
Peso medio grappolo (g)	176
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,40
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	8,74
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
	Ac. Malico (g/l)	5,64
VINO	Antociani totali (mg/l)	539,0
	Polifenoli totali (mg/l)	1.289,5
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE

Lambrusco Viadanese Ampelos



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone *Ampelos CNT 14* appartiene al biotipo “*Grappello Ruberti*” e, fra quelli della serie *CNT*, è quello che mostra vini con una componente acidica più equilibrata (minore quantità di acido malico), un buon estratto netto, un contenuto polifenolico di ottimo livello ed un titolo alcolometrico più elevato: questi caratteri incidono positivamente sulle caratteristiche cromatiche del prodotto determinando un colore rosso rubino intenso e brillante.

All'olfatto *Ampelos CNT 14* presenta vini di buona intensità, abbastanza complessi, con note prevalenti floreali e fruttate di ciliegia e mora.

Al gusto il quadro acido conferisce ai vini una piacevole nota di freschezza atta ad esaltarne i profumi floreali e fruttati.

Buona la struttura, ottimo l'equilibrio e la persistenza gusto - olfattiva

Link alla scheda online sul sito www.ampelositalia.it

<https://www.ampelositalia.it/catalogo-cloni/vitigni-a-bacca-rossa/94-lambrusco-viadanese-ampelos-cnt-14>