

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 Viadana (MN) – si ritiene di aver recuperato un biotipo della selezione “*Grappello Ruberti*” citata negli atti del convegno svoltosi nel 1939 a Quistello (MN)

I-Ampelos CNT 18

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 di dimensioni e lunghezza medie, cilindrico, compatto, con peduncolo corto

Acino medio, ellissoidale, con buccia pruinosa colore rosso scuro - violetto. La polpa è incolore o debolmente colorata, consistente

Vigoria elevata

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

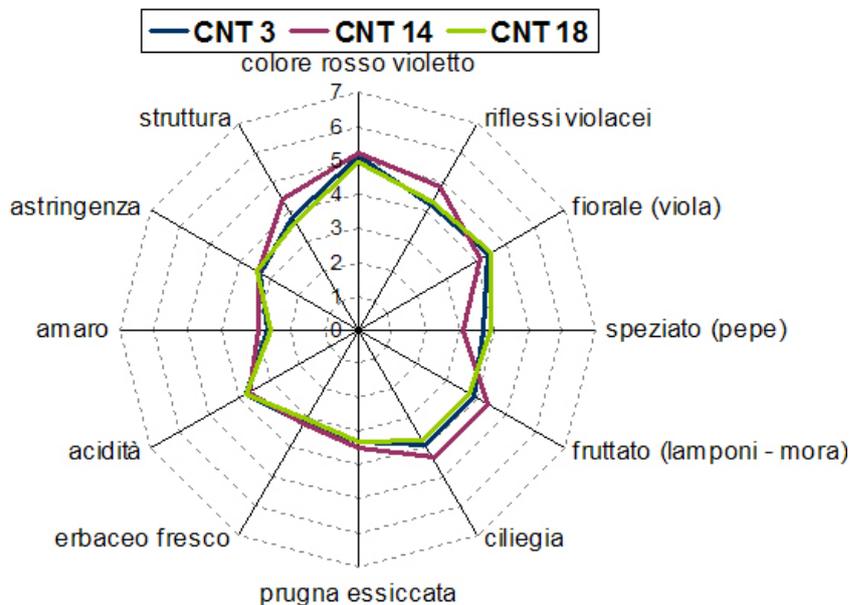
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,96
Produzione per ceppo (Kg)	4,00
Numero grappoli/ceppo	21,6
Peso medio grappolo (g)	255
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,25
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	9,71
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
	Ac. Malico (g/l)	5,64
VINO	Antociani totali (mg/l)	546,0
	Polifenoli totali (mg/l)	1.176,0
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE

Lambrusco Viadanese Ampelos



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone *Ampelos CNT 18* appartiene al biotipo “*Grappello Ruberti*”, si distingue dagli altri cloni della serie *CNT* per un quadro acido tendenzialmente moderato, è quello che maggiormente rispecchia lo standard della popolazione.

I vini sono colore rubino, brillanti, all'olfatto di buona intensità, abbastanza complessi e articolati ma senza note prevalenti, al gusto sapidi, complessivamente gradevoli.

Il clone *Ampelos CNT 18* è consigliato nella miscela di cloni adatta all'impianto di nuovi vigneti policlonali

Link alla scheda online sul sito www.ampelositalia.it

<https://www.ampelositalia.it/catalogo-cloni/vitigni-a-bacca-rossa/95-lambrusco-viadanese-ampelos-cnt-18>