

# 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)

I-Ampelos CNT 3

## 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, corto, cilindrico, abbastanza 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><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Nella media varietale</b>
Fioritura	<b>Nella media varietale</b>
Invaiatura	<b>Nella media varietale</b>
Maturazione	<b>Nella media varietale</b>

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,95</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3,54</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>22,8</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>239</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,8</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

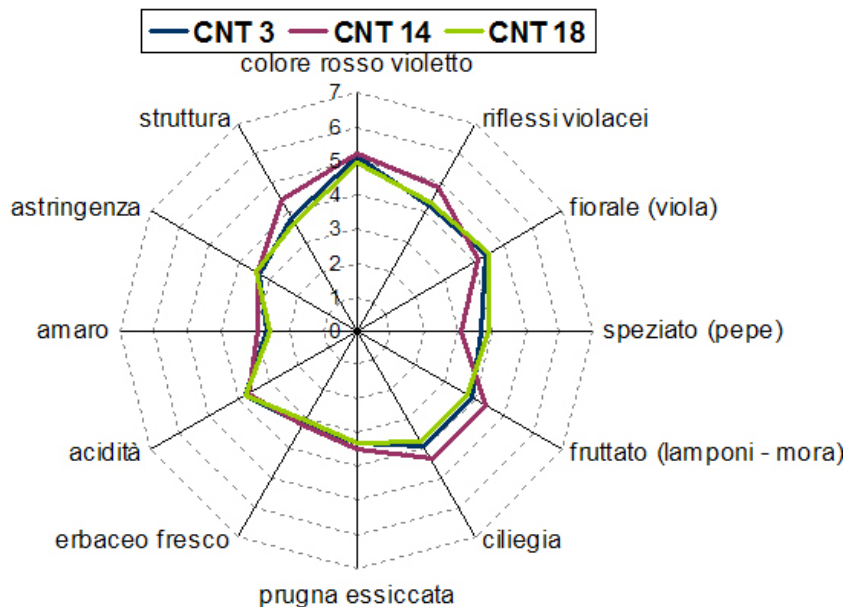
	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19,75</b>
	pH	<b>3,45</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>9,63</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>6,62</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>6,27</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>537,5</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.288,1</b>
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ANALISI SENSORIALE

---

### Lambrusco Viadanese Ampelos



---

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone *Ampelos CNT 3* è il clone dal patrimonio fenolico più ricco fra i cloni della serie CNT, presenta vini di colore rubino, molto brillanti, che all'olfatto si presentano di buona intensità, complessi, molto eleganti, senza note prevalenti ma floreali e fruttati in ottima armonia.

Al gusto sono sapidi, la struttura è buona, l'astringenza medio - bassa, sono caratterizzati da uno spiccato sapore fruttato e floreale

Link alla scheda online sul sito [www.ampelositalia.it](http://www.ampelositalia.it)

<https://www.ampelositalia.it/catalogo-cloni/vitigni-a-bacca-rossa/93-lambrusco-viadanese-ampelos-cnt-3>