

VARIETÀ FIANO B.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Coop. Padergnone
- Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Lapio (AV)

I-AMPELOS EVA 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Salvatore Telesino (BN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,30 x 0,80
Periodo di osservazione	2002 - 2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo taglia media, forma piramidale, con un'ala ben visibile, semi compatto, peduncolo visibile, grosso e semi legnoso

Acino medio piccolo, forma ellissoidale, con buccia coriacea, poco pruinosa, di colore giallo dorato con sfumatura ambrate nella parte esposta al sole

Vigoria buona

Fertilità buona

Produttività leggermente inferiore alla media



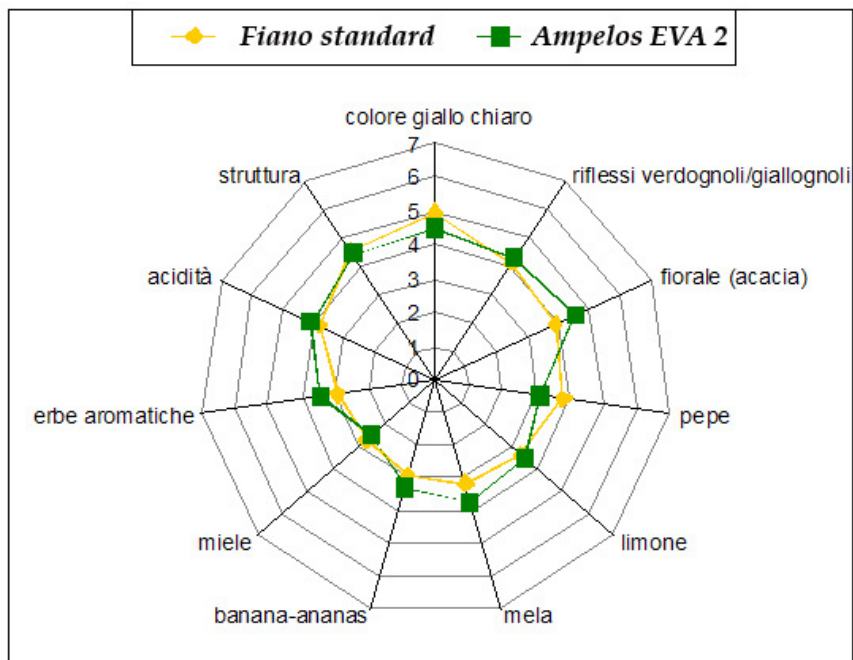
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio - precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Tardiva
Maturazione	III°-IV° epoca

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	2,64
Numero grappoli/ceppo	13,0
Peso medio grappolo (g)	203,1
Peso medio acino (g)	1,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.150
Indice di Ravaz	2,30

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,7
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,79
	Ac. Tartarico (g/l)	6,01
	Ac. Malico (g/l)	1,08
Minivinificazioni svolte presso ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

vino colore giallo chiaro di media intensità con riflessi giallognoli / verdognoli medi. All'olfatto è fine ed armonico, con note di mela, limone ed acacia. Al gusto il vino è di buona struttura, equilibrato