

VARIETÀ FALANGHINA 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

Montesarchio (BN) – Clone biotipo “Beneventano”

I-AMPELOS EVA 1

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

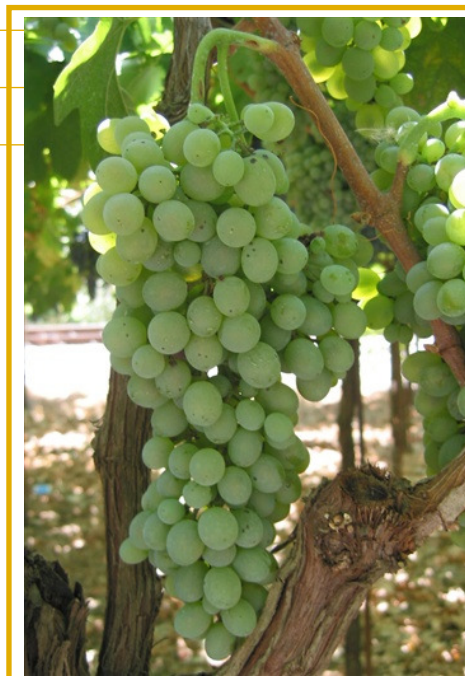
Grappolo medio di taglia inferiore alla media della popolazione, forma cilindro conica, a volte alato (1 ala), mediamente compatto

Acino medio, ellittico corto, con buccia color verde giallastro spessa e consistente

Vigoria alta

Fertilità bassa

Produttività buona



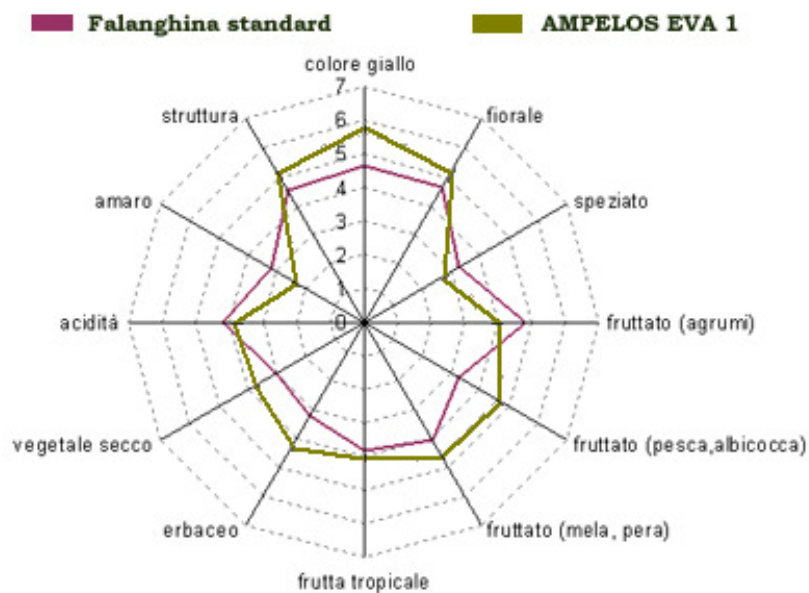
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Precoce
Invaiaatura	Tardiva
Maturazione	III° epoca

<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	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	4,9
Numero grappoli/ceppo	19,5
Peso medio grappolo (g)	253
Peso medio acino (g)	2,7
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,5
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	9,70
	Ac. Tartarico (g/l)	5,62
	Ac. Malico (g/l)	3,58
Minivinizazioni svolte presso ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino piacevole alla vista in quanto si presenta intensamente giallo con riflessi verdognoli / giallognoli. All'olfatto è molto intenso, fine, spiccano note floreali e fruttate, in particolare pomacee e drupacee. Al gusto è di buona qualità, non amaro, strutturato, equilibrato.