

# Calabrese Nero

I-Ampelos VCP 2

## IMMAGINE GRAPPOLO



## COSTITUTORE

C.I.V.V. Ampelos - Vivai Coop. Padergnone

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

<b>Botrite</b>	nella media varietale
<b>Oidio</b>	nella media varietale

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	medio - precoce
<b>Fioritura</b>	precoce
<b>Invaiatura</b>	medio - precoce
<b>Maturazione</b>	2° - 3° epoca

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone Ampelos VCP 2 quando vinificato in purezza fornisce vini di buona intensità colorante, dal profilo olfattivo intenso e fine, armonico con prevalenza di note floreali (viola) e speziate. All'olfatto emergono anche note di prugna secca e frutti di bosco, mentre è molto attenuato il fieno secco; alcuni degustatori nei panel test hanno messo in evidenza sentori di cioccolato, cuoio e tabacco come descrittori secondari. Al gusto presenta buon corpo e struttura. Si presta all'invecchiamento, all'uvaggio aggiunge profumo, colore e struttura.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	taglia media, forma conica, alato (1 o 2 ali), mediamente compatto
<b>Fertilità</b>	buona
<b>Produttività</b>	buona
<b>Vigoria</b>	buona
<b>Acino</b>	dimensioni medie ma inferiori rispetto alla media della popolazione, di forma ellissoidale, con buccia color blu scuro pruinosa e coriacea

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

<b>Fertilità reale</b>	1,7
<b>Produzione per ceppo (kg)</b>	2,02
<b>Numero grappoli/ceppo</b>	8
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	279
<b>Peso medio acino (g)</b>	2,2
<b>Peso legno potatura (kg/ceppo)</b>	-
<b>Indice di Ravaz</b>	-