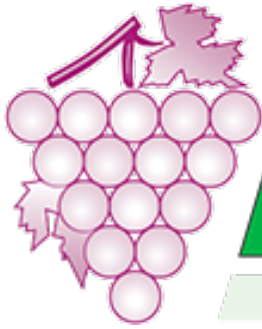


# VARIETÀ SANGIOVESE N.



Azienda Agricola Vivai  
**MORONI**  
di Moroni Rolando

I-AMPELOS  
TEA® 15

## Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Magliano in Toscana (GR)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,50 x 0,80
Periodo di osservazione	2002 - 2006

## Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

**Grappolo** medio piccolo, forma cilindrica con un'ala ben evidente, meno compatto della media della popolazione

**Acino** di taglia media, forma sferica, buccia consistente intensamente colorata di blu scuro

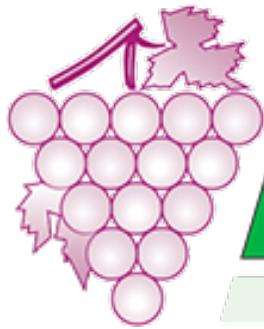
**Vigoria** media

**Fertilità** buona ma inferiore alla media

**Produttività** medio bassa e costante



# VARIETÀ SANGIOVESE N.



Azienda Agricola Vivai  
**MORONI**  
di Moroni Rolando

I-AMPELOS  
TEA® 15

## Fase fenologica

Germogliamento  
Fioritura  
Invaiatura  
Maturazione

## Epoca

medio - precoce  
medio  
prima decade di agosto  
III epoca

## Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

Botrite  
Oidio

## Clone

nella media varietale  
nella media varietale

## Caratteristiche produttive

Fertilità reale  
Produzione per ceppo (kg)  
Numero grappoli/ceppo  
Peso medio grappolo (g)  
Peso medio acino (g)  
Peso legno potatura (kg/ceppo)  
Indice di Ravaz

## Clone

1,56  
2,17  
9,31  
243,9  
1,8  
-  
-

## Parametri Enochimici

Zuccheri ( ° Brix)  
pH  
Acidità totale (g/l)  
Ac. Tartarico (g/l)  
Ac. Malico (g/l)  
Antociani totali (mg/l)  
Polifenoli totale (mg/l)

## Clone

22,0  
3,55  
4,51  
4,22  
1,79  
272  
1.604

# VARIETÀ SANGIOVESE N.

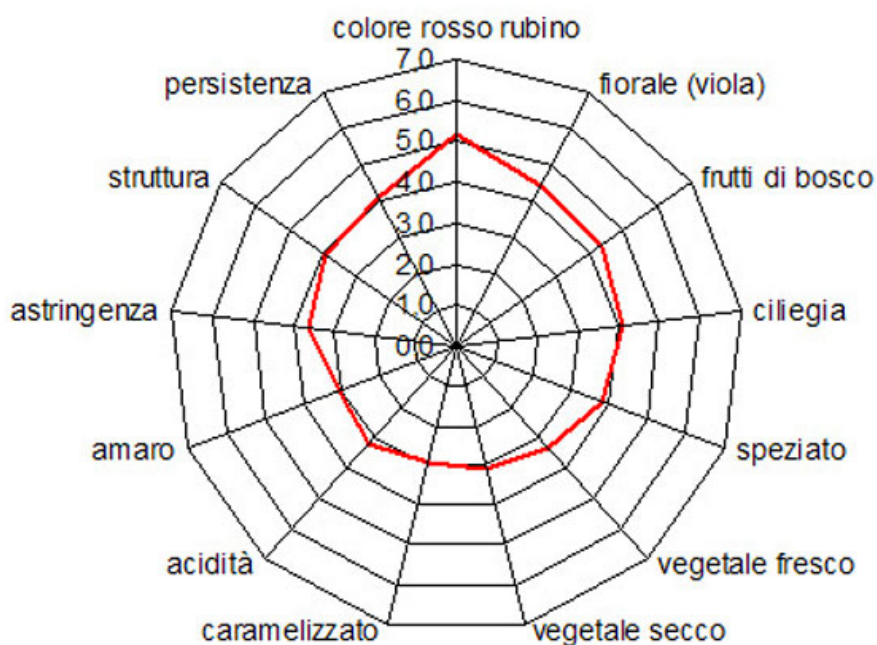


Azienda Agricola Vivai  
**MORONI**  
di Moroni Rolando

I-AMPELOS  
TEA® 15

## ANALISI SENSORIALE

### Sangiovese Ampelos TEA 15



## Descrizione organolettica

Il vino che si ottiene dal clone **Ampelos TEA® 15** è attraente, dal colore rosso rubino intenso. All'olfatto fine ed armonico. Struttura, acidità ed astringenza nella media varietale. Adatto a vini di pronta beva e medio invecchiamento