

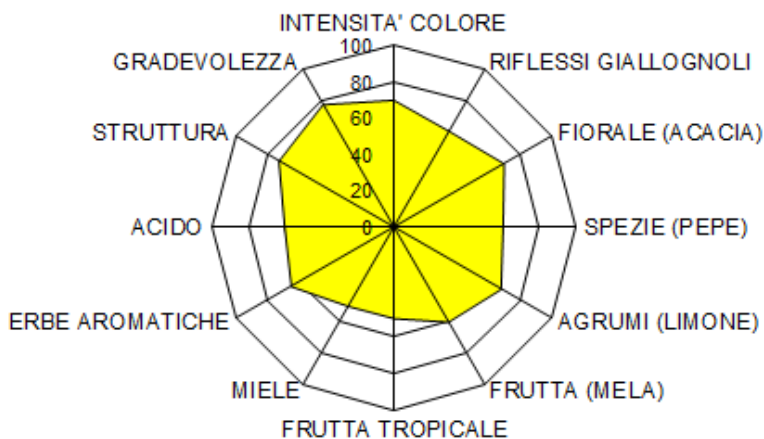
FIANO Ampelos TEA 24

ORIGINE: Biotipo individuato a Lapio (AV).

CARATTERI MORFOLOGICI DISTINTIVI : le differenze morfologiche riscontrate sono risultate di scarso rilievo ed hanno consentito di classificare con sicurezza il clone nell'ambito del vitigno Fiano. La differenza principale riguarda la minore compattezza del grappolo rispetto allo standard di riferimento.



ANALISI SENSORIALE



Vino di colore giallo mediamente carico; all'olfatto si presenta dotato di una ottima intensità e complessità aromatica con note predominanti di fiori di acacia, di limone, di mela e di erbe aromatiche unite a ben distinte sensazioni di spezie (pepe), frutta tropicale e miele. Al gusto presenta una media acidità, ottima struttura; è dotato di un notevole equilibrio e persistenza che nel complesso lo rendono molto gradevole ed elegante.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL CLONE FIANO Ampelos TEA 24

Questo clone si caratterizza per possedere un grappolo medio, semicompatto che lo rende poco sensibile ai marciumi del grappolo a maturazione, presenta una buona capacità di accumulo zuccherino ed un potenziale produttivo leggermente inferiore alla media.

A livello enologico si distingue per fornire un vino di ottima personalità, completo ed elegante grazie alla buona struttura e ad un importante patrimonio aromatico.

L'ottima qualità della produzione abbinata alle importanti caratteristiche enologiche lo consigliano come clone principale per produrre vini di livello qualitativo superiore.