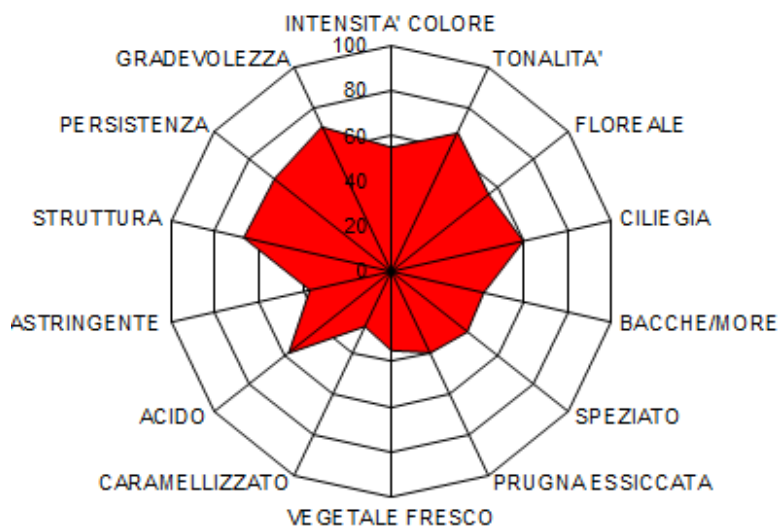


# BARBERA Ampelos 19

**ORIGINE:** Biotipo individuato presso un vecchio vigneto della Val Tidone (Vicomarino e Ziano), in provincia di Piacenza

**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 Barbera. La differenza principale riguarda la dimensione del grappolo superiore rispetto al clone di riferimento (AT 84).

## ANALISI SENSORIALE



Vino dal colore rosso granato mediamente intenso, all'olfatto presenta una ottima complessità ed intensità aromatica con note prevalenti di ciliegia, di floreale e di spezie accompagnate da note minori ma ben distinte di prugna essiccata, piccoli frutti e vegetale fresco. Alla degustazione si distingue per presentare una buona acidità ed una media struttura.

## CARATTERISTICHE GENERALI CLONE BARBERA Ampelos 19

Il clone presenta un grappolo di dimensioni superiori alla media ed una ottima fertilità che gli conferiscono un potenziale produttivo buono e costante.

A livello enologico si distingue per fornire un vino dotato di un corredo aromatico ampio, intenso ed elegante unito ad una media struttura che nel complesso lo rendono piacevole ed armonico.

Per queste sue caratteristiche si presta per la realizzazione di vini da medio invecchiamento in cui apporta soprattutto complessità e ricchezza aromatica .