

TABELLA RIEPILOGATIVA CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E CONSIGLI UTILIZZO CLONI ENOTRIA DI SANGIOVESE

++ Valori sopra la media + Valori nella media - Valori inferiori alla media

CLONI	ANTOCIANI TOTALI	POLIFENOLI TOTALI	PRINCIPALI CARATTERISTICHE	CONSIGLI UTILIZZO
TEA 6	+	+ / ++	Il vino è dotato di una elevata intensità colorante, accompagnata da una ottima struttura e da una buona complessità aromatica nella quale prevalgono le note floreali e di confettura, mentre minori ma ben distinte appaiono le sensazioni frutti rossi e di spezie. In generale si presenta come un vino sapido, complesso, astringente da giovane per l'ottimo contenuto tannico, di ottima persistenza e gradevolezza.	Si può consigliare come clone base, accompagnato da altri cloni TEA, per la realizzazione di vini da medio invecchiamento.
Ampelos TEA 7	+	- / +	Il vino è dotato di buona intensità colorante, possiede una media struttura ed una ottima complessità ed intensità aromatica nella quale prevalgono le note di frutti rossi e di confettura e ben marcate appaiono le sensazioni speziate e di vegetale secco. Si presenta come un vino dotato di buona sapidità con un notevole ed interessante patrimonio aromatico.	Si può consigliare come clone complementare, accompagnato da altri cloni TEA, per la realizzazione di vini d'annata o di breve invecchiamento in cui apporta soprattutto complessità aromatica
Ampelos TEA 8	-	+	Il vino è dotato di media intensità colorante, presenta una discreta struttura accompagnata da un corredo aromatico nel quale prevalgono le note floreali, minori ma ben distinte appaiono le sensazioni frutti rossi, di confettura e di vegetale fresco. In generale si presenta come un vino che nel complesso fornisce una sensazione di ottima tipicità varietale.	Si può consigliare come clone complementare, accompagnato da altri cloni TEA, per incrementare il livello produttivo e la realizzazione vini d'annata o di breve invecchiamento con un ottimo rapporto quali - quantitativo.
Ampelos TEA 9	+	++	Il vino è dotato di ottima intensità colorante unita ad una notevole struttura e complessità aromatica nella quale prevalgono le note speziate e di vegetale secco accompagnate da evidenti sensazioni speziate e di confettura. In generale si presenta come un vino armonico ed equilibrato in tutte le sue componenti.	Si può consigliare come base, accompagnato da altri cloni TEA, per la realizzazione di vini da medio - lungo invecchiamento.
Ampelos TEA 15	++	++	Il vino si caratterizza per una notevole intensità colorante, accompagnata da una elevata struttura e da un corredo aromatico ampio ed intenso nel quale si esaltano le spezie e la confettura assieme a note evidenti di frutti rossi. In generale fornisce un vino molto strutturato, complesso, astringente per la ricchezza in tannini e dotato di una elevata persistenza retrofattiva.	Per le sue caratteristiche si può considerare un clone miglioratore per la realizzazione di vini da lungo invecchiamento.
Ampelos TEA 10 D	++	++	Il vino è dotato di ottima intensità colorante, possiede inoltre una notevole struttura e complessità aromatica nella quale prevalgono le spezie ed i frutti rossi unite a note di confettura e vegetale secco ed in misura minore di frutta tropicale. Nel complesso si distingue per fornire un vino strutturato e ricco, con un ottimo equilibrio tra le diverse componenti organolettiche.	Per le sue caratteristiche si presta come base, accompagnato da altri cloni TEA, per la realizzazione di vini da lungo invecchiamento.