

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE!



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016





Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi"; Università degli Studi di Firenze – Dip. di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale – Sez. Coltivazioni Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 271 del 19/11/1987

Origine

Peccioli (PI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Forma di allevamento Densità di impianto (ceppi/ha) Periodo di osservazione -

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoroso

✓ Produttività elevata e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo grosso, cilindrico-piramidale, mediamente compatto, alato (a volte 2 ali); peduncolo medio-lungo, erbaceo
- Acino grosso, di forma sferica, con buccia consistente, di colore nero-violaceo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	-
2	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, di buona struttura, alcolico, con dotazione tannica di buon livello; necessita di un breve periodo di invecchiamento.

