

**SCHEDA
INCOMPLETA
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

CILIEGIOLO N.



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)

I-U.S. PI FI Pec. 21

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**

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