COLORINO N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 15:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



Università degli Studi di Pisa – Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi";
Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura (oggi DIPSA)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine
Località Nipozzano, Pelago (FI)

I-U.S. FI-PI 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località San Felice, Castelnuovo Berardenga (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria buona

✓ Produzione ottima

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, piramidale, alato
- Acino piccolo, sferoidale; buccia consistente, molto pruinosa, di colore nero-violetto uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	5,8
Numero grappoli/ceppo	36
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	1,00
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,7
	pH	3,5
	Acidità totale (g/l)	9,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con alcolicità ed estratto elevati, di media acidità, talora dal gusto erbaceo. Il clone è adatto alla vinificazione in uvaggio con altri vitigni.