COLORINO N.

Documento aggiornato al: 25/04/2024, 18:42. CREA/SNCV ©2011-2024.

Università degli Studi di PI – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di FI – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; Regione Toscana – Assessorato Agricoltura; Consorzio Vino Chianti Classico; Univ. degli Studi di FI – Dip. di Biotecnologie Agrarie

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
Castellina in Chianti (SI)

I-COLO-RO-2000/8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gaiole in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione medio-bassa

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

IL GRAPPOLO

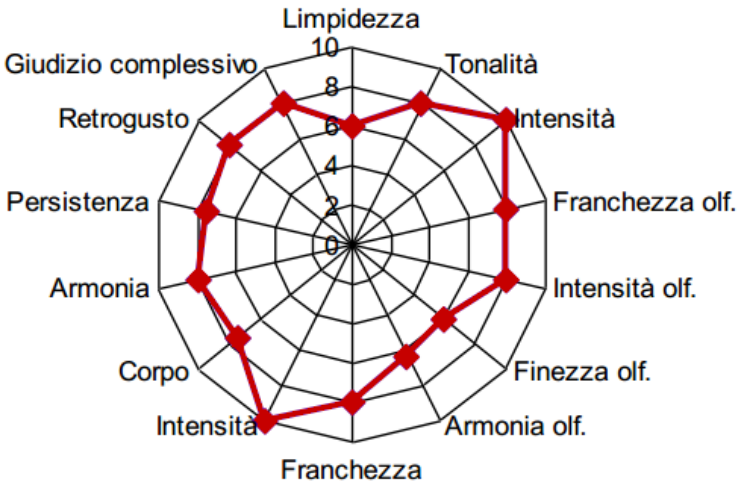
- Grappolo per lo più piccolo, conico, tendente allo spargolo, con peduncolo corto e legnoso
- Acino piccolo, sferoide, con buccia consistente, di colore blu-nero uniforme; pennello corto e colorato di rosso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	1,04
Numero grappoli/ceppo	7,02
Peso medio grappolo (g)	144
Peso medio acino (g)	1,28
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,98
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	6,29
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	485
	Polifenoli totali (mg/l)	2.670

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con buoni profumi, buona struttura, caratteristico. Adatto ad un medio invecchiamento.