

COLORINO N.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 07:01. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Dipartimento di Produzione Vegetale - Sez. Coltivazioni Arboree, Università degli Studi di Milano
Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

San Casciano Val di Pesa (FI)

I-UNIMI-VITIS
COL VV 801

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | San Casciano Val di Pesa (FI) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ Sensibilità all'oidio
- ✓ Sensibilità alle gelate primaverili

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento | Medio precoce |
| Fioritura | Media |
| Invaiaatura | Media |
| Maturazione | Media |

IL GRAPPOLO

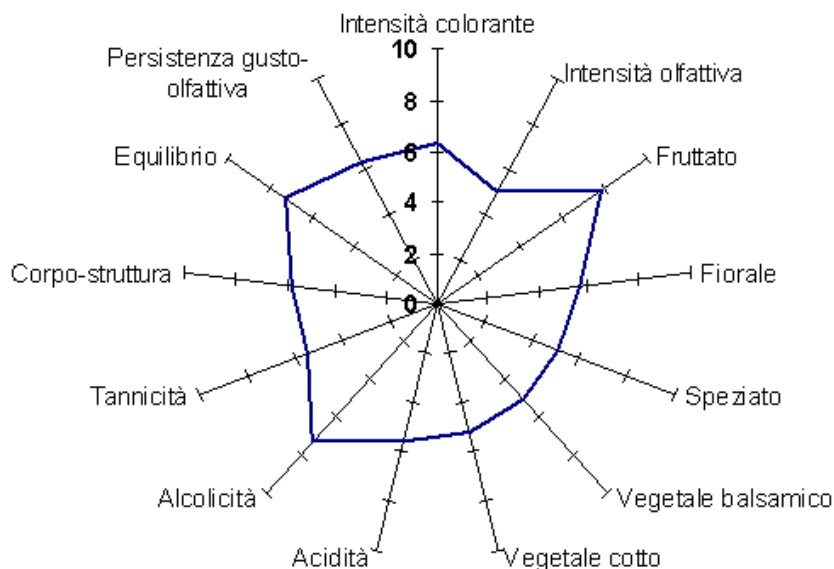
- ✿ Grappolo di media o piccola grandezza, spargolo, alato, con una o due piccole ali, conico, peduncolo visibile semilegnoso
- ✿ Acino piccolo, forma rotonda abbastanza regolare, ombelico mediamente persistente, buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa; pedicello lungo, verde



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,11 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,84 |
| Numero grappoli/ceppo | 13,8 |
| Peso medio grappolo (g) | 136 |
| Peso medio acino (g) | 1,21 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,2 |
| | pH | 3,50 |
| | Acidità totale (g/l) | 4,70 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/Kg) | 1170 |
| | Polifenoli totali (mg/Kg) | 2456 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con intensità colorante nella media della popolazione; al naso è dotato di buona intensità olfattiva dove prevalgono gli aromi fruttati e floreali. L'equilibrio risulta ottimo grazie alla buona tannicità, acidità e struttura. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

Il clone si presta alla produzione di vini da taglio e per lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".