

# COLORINO N.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 06:39. 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 810

## 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
- ✓ Fertilità media
- ✓ Sensibilità all'oidio
- ✓ Sensibilità alle gelate primaverili

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

## IL GRAPPOLO

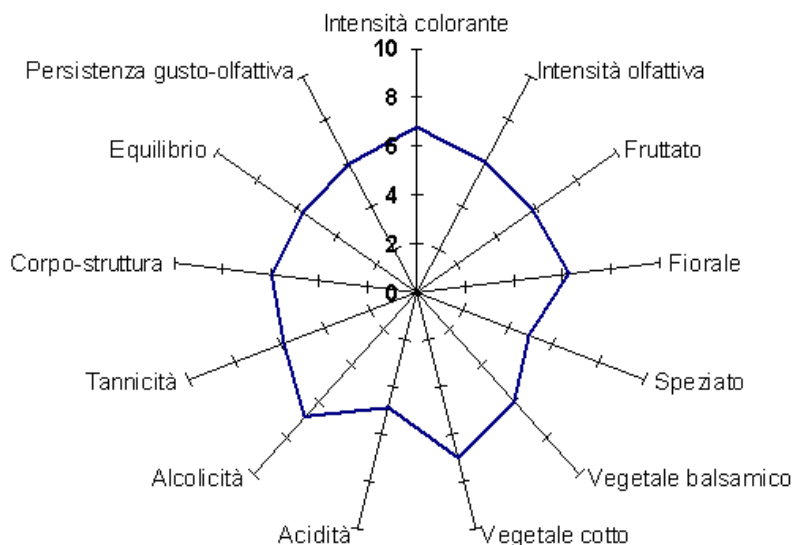
- ✿ Grappolo media-piccolo semispargolo, alato, con una o due ali, conico, peduncolo visibile semilegnoso
- ✿ Acino piccolo, forma rotonda abbastanza regolare, ombelico mediamente persistente, buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa; pedicello lungo, verde



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,14
Produzione per ceppo (Kg)	1,83
Numero grappoli/ceppo	13,40
Peso medio grappolo (g)	137,40
Peso medio acino (g)	1,19
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,1
	pH	3,56
	Acidità totale (g/l)	4,61
	Ac. Tartarico (g/l)	
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/Kg)	1084
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2263

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vvino più colorato rispetto alla media della popolazione; al naso è dotato di buona intensità olfattiva e risaltano gli aromi di vegetale cotto e balsamico, floreale e fruttato. In bocca tannicità, struttura ed equilibrio sono risultate nella media, mentre superiore è apparsa la sensazione alcolica. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

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