SCHEDA INCOMPLETA

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE !

Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

crea SNCV

MAMMOLO N.

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine
Gaiole in Chianti (SI)

I-MAM-PA-1

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Il mosto presenta un caratteristico aroma di mammola

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

Il Grappolo

- Grappolo medio, piramidale, alato, con peduncolo corto e semilegnoso
- Acino medio, sferoide, con buccia consistente, di colore blu-nero uniforme; pennello corto e colorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	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, piuttosto alcolico, ricco di corpo. Nel corso dell'invecchiamento purtroppo tende a perdere sensibilmente l'aroma di mammola.