

**SCHEDA
INCOMPLETA
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

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”

I-MAM-PA-1

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Gaiole in Chianti (SI)

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 semilegoso
- ▣ Acino medio, sferoidale, con buccia consistente, di colore blu-nero uniforme; pennello corto e colorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE**PRODUTTIVE**

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 CLONE**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
VINO	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.