

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE!



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016





#### Costitutore

Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI); Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 297 del 22/12/2001

## Origine

Montepulciano (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 buona

✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	ЕРОСА
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

#### IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo piccolo, corto, piramidale, mediamente compatto, alato, con peduncolo medio
- Macino piccolo, arrotondato, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



# 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	
	Zuccheri (°Brix)	-
9	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VIV	Polifenoli totali (mg/l)	-

### ANALISI SENSORIALE

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino, di alcolicità elevata e buona struttura, con caratteristiche di tipicità. Adatto al medio e lungo invecchiamento.

