

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# PRUGNOLO GENTILE N.

I-BRUSCELLO



## 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

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, corto, piramidale, mediamente compatto, alato, con peduncolo medio
- ✿ Acino 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**

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