

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

PRUGNOLO GENTILE N.



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)

I-GRIFO

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	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, corto, mediamente compatto, alato, con peduncolo cortissimo
- ✿ Acino medio, 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

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 talora con riflessi violacei, di alcolicità medio-elevata, dal profumo caratteristico e gusto pieno. Adatto al medio e lungo invecchiamento.