

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) -

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produzione media

Periodo di osservazione

FASE FENOLOGICA	ЕРОСА
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
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	<u>-</u>	
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)	-
2	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	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.

