



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# PRUGNOLO GENTILE N.



## Costitutore

Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – D.I.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	-
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	-
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 ( <sup>°</sup> Brix)	-
	pH	-
VINO	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	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.