

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

**Costitutore**

Università degli Studi di PI – DCDSL “G. Scaramuzzi”;
Università degli Studi di FI – DIPSA – Sez. Coltivaz.
Arboree; Regione Toscana – Assessorato Agricoltura;
Consorzio Vino Chianti Classico

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 85 del 13/04/1999

Origine

Barberino Val d'Elsa (FI)

I - CCL 2000/2

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 buona

FASE FENOLOGICA**EPOCA**

Germogliamento

-

Fioritura

-

Invaiaura

-

Maturazione

-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, tendente allo spargolo, talvolta alato, con peduncolo corto e semilegnoso
- ✿ Acino medio, obovoide, con buccia spessa e molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme; la polpa è succosa, il pennello è corto e colorato

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CLONE

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 con riflessi violacei, profumato, corposo, molto caratteristico; adatto al medio e lungo invecchiamento.