

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE!



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)

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-piccolo, conico, tendente allo spargolo, alato, con peduncolo visibile e semilegnoso
- Acino medio-piccolo, ovoide, con buccia spessa e molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme; la polpa è carnosa, il pennello è corto con striature rossastre



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	
	Zuccheri (°Brix)	-
2	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	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 con riflessi violacei, con profumi tipici, corposo; adatto al lungo invecchiamento.

