

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE!



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016





Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi"; ARSIA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricoloforestale; Consorzio Vini Chianti

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 170 del 24/07/2001

OrigineRufina (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 media

✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, con un'ala poco evidente
- Acino medio, ellissoide, con buccia consistente, 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	
	Zuccheri (°Brix)	-
2	рН	-
OLSO PH Acid	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	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 molto intenso con riflessi violacei, profumo marcato di fruttato di ciliegia e amarena, con sentori di frutta matura, sapido.

Il clone è idoneo per la produzione di vini di pronta beva e/o di medio invecchiamento.

