# SCHEDA INCOMPLETA

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

# Origine

Montespertoli (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 elevata

✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, allungato, troncocilindrico, alato
- 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)	-
9	pН	-
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 carico, profumo di confettura in cui prevale la ciliegia e l'amarena, sapido, di buona struttura.

Il clone è idoneo per la produzione di vini di pronta beva.

