

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016



Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”;
Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura (oggi DIPSA); Agriserv s.r.l.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Area di produzione del Chianti classico (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 significativamente inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
------------------------	--------------

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, conico, mediamente spargolo, alato
- ✿ Acino medio, ellittico, con buccia 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 (°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, di buona struttura, gradevole, con un profilo sensoriale complesso e uno spiccato sapore vinoso. Adatto al medio e lungo invecchiamento.