

**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 Ortoflorofrutticoltura (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.