

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE!



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 media

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

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, mediamente spargolo, alato
- Acino medio, ellittico, con buccia di colore blu-nero uniforme



# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	<u>-</u>	
Oidio	<del>-</del>	

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	рН	-
OLSO PH Acid	Acidità totale (g/l)	-
Ž	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, di buona struttura e gradevolezza; caratterizzato da un profilo sensoriale complesso, con uno spiccato sapore di frutti di bosco. Adatto al medio e lungo invecchiamento.

