

**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 media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

### IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, 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)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	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.