Agrisery s.r.l., via dell'Artigianato, 21 – 53011 –

Castyellina in Chianti (SI)

Unipi DCDSL Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose «G. Scaramuzzi», via del Borghetto, 80 – 56124

– PI

TOS.CO.VIT. Associazione Toscana Costitutori Viticoli, via Vecchia di Marina, 6 – 56122 – San Piero a Grado

Barbieri Valerio, via Per Cerbaia, 7 – 50020 – La Romola (FI)

Iscrizione al registro nazionale

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Province di Firenze e Siena.



CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Az. Cennino, loc. Godeano, Castellina in Chianti (SI); Ubicazione

Az. San Giusto, loc. Pianella, Gaiole in Chianti (SI).

Forma di allevamento Cordone speronato, con 8 gemme per pianta.

Sangiovese SS-F9 A5-48

5681 ceppi/ha; 2,2 x 0,8 m.

Periodo di osservazione 2012/2015

CARATTERISTICHE
DISTINTIVE RISPETTO
ALLA MEDIA DELLA
POPOLAZIONE

Densità e Sesto di impianto

Clone di confronto

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Media

✓ Produttività	Bassa	

FASE FENOLOGICA	EPOCA	
Germogliamento	I-II decade di Aprile	
Fioritura	II-III decade di Maggio	
Invaiatura	II decade di Agosto	
Maturazione	III decade di Settembre	

IL GRAPPOLO

Grappolo di dimensioni medie, forma conica con 1-2 ali, molto spargolo,

Acino di forma ellissoidale largo. La buccia è spessa di colore blu-nero uniforme, con elevata pruina. La polpa è mediamente succosa, leggermente soda, non colorata o debolmente. La separazione del pedicello è difficile. I vinaccioli sono presenti e di dimensioni medie.



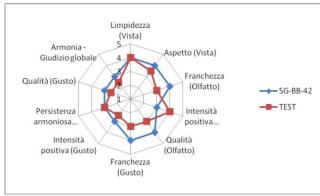
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) Botrite Oidio Ridotta Ridotta

CARATTERISTICHE	CLONE (*)
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	2,2
Peso medio grappolo (g)	210,8
Peso medio acino (g)	1,39

-	Parametri enochimici	CLONE (**)
	Zuccheri (°Brix)	24,2
2	рН	3,18
MOSTO	Acidità titolabile (g/l ac. Tartarico)	5,87
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
	Titolo alcolometrico Vol. (% vol.)	12,9
	Zuccheru (g/l)	< 1,00
	Acidità totale (g/l ac tartarico)	4,2
	рН	3,04
VINO	Acidità volatile (g/l ac. Acetico)	0,25
	Acido malico (g/l)	0,88
	Acido lattico (g/l)	0,28
	Antociani totali (mg/l)	233
	Polifenoli totali (mg/l)	1193

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Vino di colore rosso rubino con elevata intensità olfattiva, armonico, con note di frutta rossa. Possiede elevata franchezza gustativa, corpo, e persistenza. Possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.



(*)Dati medi relativo al quadriennio di osservazione 2012/2015 (**) Dati medi relativi al triennio 2013/2015

