Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:34. CREA/SNCV ©2011-2025.





Az. Agr. "Pelagrilli" – Siro Pacenti, loc. Pelagrilli – 53024 – Montalcino (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 (PI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Montalcino (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Forma di allevamento

Confronto e Portinnesto

Densità e Sesto di impianto

Periodo di osservazione

Az. Agr. Pelagrilli

Cordone speronato con 8 gemme per pianta.

I-SS-F9A5-48; 1103 P e 110 Richter.

6250 ceppi/ha; 2,00 x 0,8 m.

2012/2015

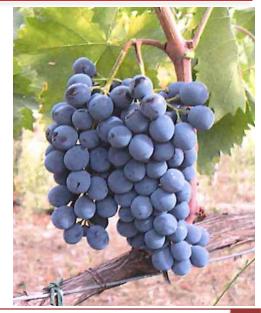
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

MEDIA DELLA I OI OLAZIONE		
✓ Vigoria	Media	
✓ Fertilità	Bassa	
✓ Produttività	Media	

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo è corto, di grandezza media, spargolo e di forma conica con 1-2 ali.
- Acino è piccolo, sferoidale con buccia spessa di colore blu-nero uniforme, pruina media. La polpa è poco succosa non colorata. Separazione del pedicello facile.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	2,4
Peso medio grappolo (g)	175,7
Peso medio acino (g)	1,86

P	ARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,6
	рН	3,4
	Acidità titolabile (g/l ac. tartarico)	6,1
	Titolo alcolometrivo volumico (% vol.)	13,58
0	Acidità tot (g/l ac. Tartarico)	5,8
	рН	3,67
	Acido lattico (g/l)	0,17
INO	Acido Malico (g/l)	1,36
	Zuccheri (g/l Glucosio e Fruttosio)	<1
	Acidità volatile (g/l ac. acetico)	0,27
	Antociani estraibili a pH 3,2 (mg/Kg vinaccioli)	750
	Indice di fenoli (IF-UV-D.O. 280nm) nei vinaccioli	51,03

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino è caratterizzato da colore rosso rubino intenso e da un sapore molto persistente, adatto ad un lungo invecchiamento e, nel complesso, con caratteristiche qualitative piuttosto interessanti.

