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 POPOLAZIONE			
✓ Vigoria	Media		
✓ Fertilità	Bassa		
✓ Produttività	Media		

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo ha dimensioni medie, spargolo, di forma piramidale con 1 ala.
- Acino è di forma sferoidale molto piccolo, con buccia spessa, di colore blu nero uniforme, e media presenza di pruina. La polpa è poco succosa. La separazione del pedicello è facile.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE	
Fertilità reale	1,4	
Produzione per ceppo (Kg)	1,7	
Peso medio grappolo (g)	154,4	
Peso medio acino (g)	2,16	

I	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
0	Zuccheri (°Brix)	26,4
MOSTO	pН	3,2
	Acidità titolabile (g/l ac. tartarico)	5,2
	Titolo alcolometrivo volumico (% vol.)	13,98
0	Acidità tot (g/l ac. Tartarico)	5,75
	рН	3,59
	Acido lattico (g/l)	0,17
VINO	Acido Malico (g/l)	1,36
>	Zuccheri (g/l Glucosio e Fruttosio)	<1
	Acidità volatile (g/l ac. acetico)	0,26
	Antociani estraibili a pH 3,2 (mg/Kg vinaccioli)	761
	Indice di fenoli (IF-UV-D.O. 280nm) nei vinaccioli	64,12

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.



