Documento aggiornato al: 27/10/2025, 09:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



SCOMAT-Società Cooperativa per la Valorizzazione dei Prodotti Agricoli Toscani; Università degli Studi di Firenze – Dipartimento DI.P.S.A -Sez. Coltivazioni Arboree; Regione Toscana – Area di Coordinamento Sviluppo Rurale della Direz. Generale

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Province di Firenze e Siena

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Vinci (FI)
Forma di allevamento Spalliera a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha) 5000
Periodo di osservazione 2007-2009

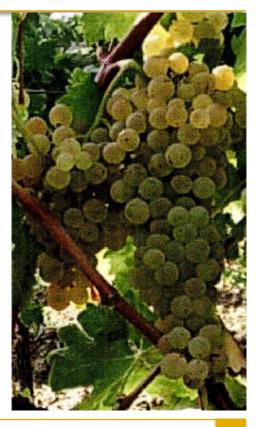
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività inferiore

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, lungo, di forma cilindrica, alato, mediamente compatto
- Acino piccolo, sferoidale; buccia di colore verde-giallo uniforme, molto pruinosa



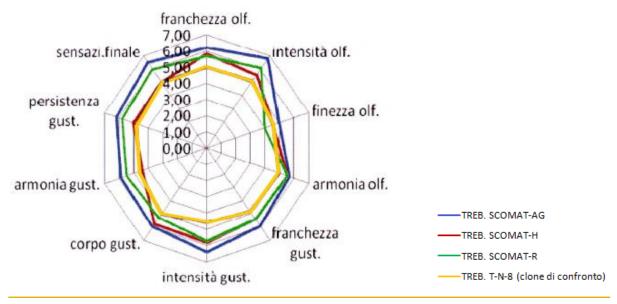
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	3,1
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	1,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,20
9	рН	3,20
MOSTC	Acidità totale (g/l)	6,25
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore tendente al giallo intenso; buona intensità olfattiva, fine, armonico, con profumi non molto persistenti ma piacevoli; buon corpo, con leggero retrogusto amaro e leggera persistenza.

