Documento aggiornato al: 27/10/2025, 09:53. 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

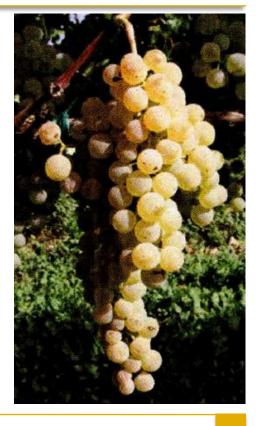
✓ Vigoria media

✓ Produttività medio-bassa

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade di Settembre

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, leggermente allungato, spargolo, alato
- Acino medio, sferoidale; buccia di colore verde-giallo uniforme, pruinosa



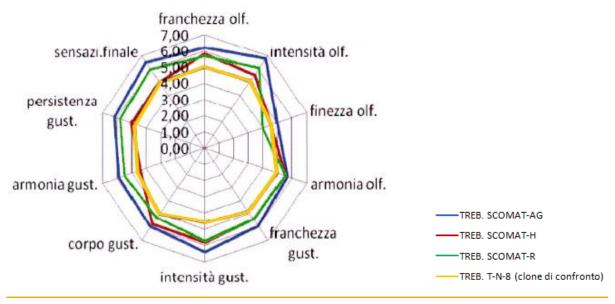
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	290
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (Babo)	19,35
9	рН	3,30
MOSTC	Acidità totale (g/l)	6,10
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

### ANALISI SENSORIALE



# **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà un vino armonico, di buona acidità ed elevata persistenza; all'olfatto sono risultati preminenti ed intense le note floreali.