

**SCHEDA
INCOMPLETA**
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016



Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”;
Università degli Studi di Firenze – Dip. di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale – Sez. Coltivazioni Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 271 del 19/11/1987

Origine

Peccioli (PI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grosso, cilindrico-piramidale, mediamente compatto, alato (a volte 2 ali); peduncolo medio-lungo, erbaceo
- ✿ Acino grosso, di forma sferica, con buccia consistente, di colore nero-violaceo

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
<i>CRITTOGAMICHE (%)</i>	
Botrite	-
Oidio	-

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE</i>	<i>CLONE</i>
<i>PRODUTTIVE</i>	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI</i>	<i>CLONE</i>	
<i>ENOCHIMICI</i>		
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, di buona struttura, alcolico, con dotazione tannica di buon livello; necessita di un breve periodo di invecchiamento.