



Costitutore

Università degli studi di Firenze – DISPAA sezione di
Coltivazioni Arboree, Sesto F.no (FI)
Università degli studi di Pisa – Dip. Di Sc Agrarie,
Alimentari e Agro-Ambientali (PI)
Gini Vivai: via P. Togliatti, 41 – 56040 – Cenaia (PI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 155 del 05/07/2016

Origine Crespina (PI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az Agr. “Gini”, Crespina (PI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000 piante/ha con sesto 0,8 x 2,5 m
Periodo di osservazione	2009-2013
Testimone di riferimento	Clone “CIL-PA-1”

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Medio-bassa
- ✓ Fertilità Bassa
- ✓ Produttività Medio-bassa

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo è di lunghezza media, cilindrico senza ali e tendenzialmente compatto.
- Acino è di grandezza medio-largo, colore blu-nero uniforme, sferoidale schiacciato ai poli, con buccia spessa e pruinosa, polpa non colorata e poco succosa. Difficoltà di separazione del pedicello.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

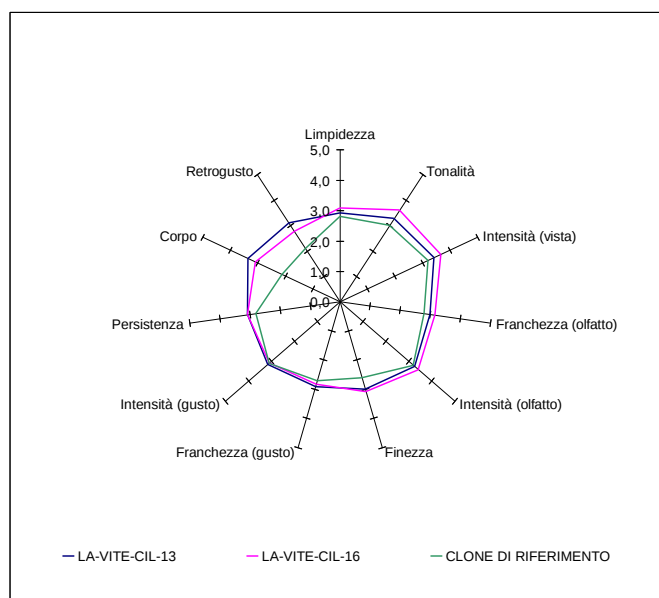
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

Fertilità reale	1.3
Produzione per ceppo (Kg)	2.4
Peso medio grappolo (g)	219.9
Peso medio acino (g)	2.3

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	22.8
	pH	3.4
	Acidità titolabile (g/l Ac. Tartarico)	5.6
VINO (**)	Potenziali in Antociani – pH 1 (mg/kg)	1183
	Antociani estraibili – pH 3.2 (mg/kg)	653
	Indice di Fenoli (IF-UV-D.O.) (%)	52

ANALISI SENSORIALE E PROFILO AROMATICO

Il vino all'esame estetico ed organolettico è caratterizzato da colore rosso rubino con una forte tonalità ed intensità, da profumi fruttati, e nel complesso, da caratteristiche qualitative soddisfacenti.



(*) Dati relativi al triennio 2011-2013 (**) Dati medi del biennio 2012/2013