

# COLORINO N.

I-U.S. FI-PI 10



## Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”;  
Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura (oggi DIPSA)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 273 del 22/11/1994

## Origine

Località Nipozzano, Pelago (FI)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località San Felice, Castelnuovo Berardenga (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produzione ottima

## FASE

## EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, alato
- ✿ Acino piccolo, sferoidale; buccia consistente, molto pruinosa, di colore nero-violetto uniforme



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	5,8
Numero grappoli/ceppo	36
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	1,00
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,7
	pH	3,5
	Acidità totale (g/l)	9,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con alcolicità ed estratto elevati, di media acidità, talora dal gusto erbaceo. Il clone è adatto alla vinificazione in uvaggio con altri vitigni.