

COLORINO N.



Costitutore

Dipartimento di Produzione Vegetale - Sez. Coltivazioni
Arboree, Università degli Studi di Milano
Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

San Casciano Val di Pesa (FI)

I-UNIMI-VITIS
COL VV 801

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Casciano Val di Pesa (FI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ Sensibilità all'oidio
- ✓ Sensibilità alle gelate primaverili

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

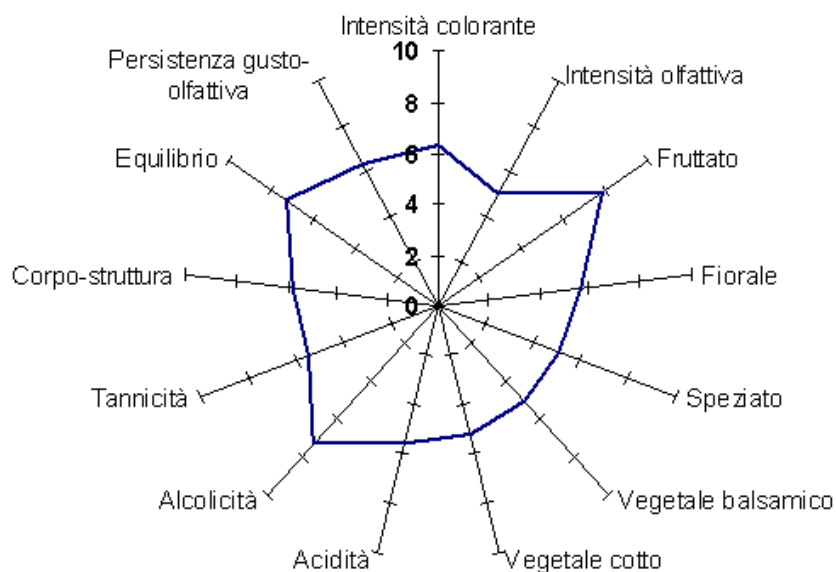
- ✚ Grappolo di media o piccola grandezza, spargolo, alato, con una o due piccole ali, conico, peduncolo visibile semilegnoso
- ✚ Acino piccolo, forma rotonda abbastanza regolare, ombelico mediamente persistente, buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa; pedicello lungo, verde



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,11
Produzione per ceppo (Kg)	1,84
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	136
Peso medio acino (g)	1,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,2
	pH	3,50
	Acidità totale (g/l)	4,70
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	1170
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2456

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino con intensità colorante nella media della popolazione; al naso è dotato di buona intensità olfattiva dove prevalgono gli aromi fruttati e floreali. L'equilibrio risulta ottimo grazie alla buona tannicità, acidità e struttura. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

Il clone si presta alla produzione di vini da taglio e per lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".