

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

FOGLIA TONDA N.

I-SG-CAPSI-302



Costitutore

Consorzio Agrario di Siena Soc. Coop

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria media

✓ Produttività medio-elevata

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

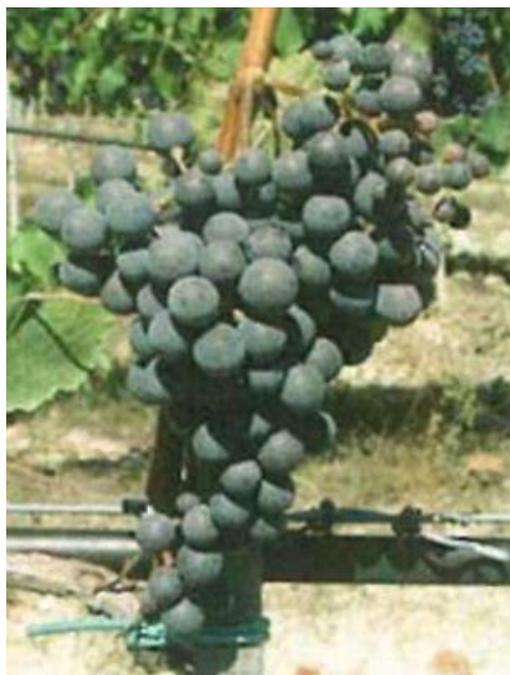
CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, largo, di forma conica, alato, spargolo
- ✿ Acino medio, largo non uniforme ellissoidale largo; buccia di colore blu-nero uniforme, mediamente pruinosa



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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	-

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

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, di buona franchezza olfattiva, con note di piccoli frutti. Possiede buona armonia gusto-olfattiva, media acidità e persistenza.

Nel suo complesso risulta possedere caratteristiche adatte al medio invecchiamento e all'utilizzo in uvaggio.