

FOGLIA TONDA N.

I-CREA BC SF 8



Costitutore

CRA VIC, VIA Roma n. 53 – Arezzo (AR).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Loc. Talzano – Arezzo.

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Loc. Pratantico – Arezzo.
Forma di allevamento	Controspalliera a cordone speronato
Numero ceppi e Sesto d'impianto	30 ceppi; 2,8 x 1 m.
Portinnesto e Clone di confronto	SO4; FT-BRO-1.
Periodo di osservazione	2014-2016

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria
- ✓ Fertilità Buona
- ✓ Produttività

FASE FENOLOGICA	EPOCA (*)
Germogliamento	I-II decade di Aprile
Fioritura	I-II decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo è mediamente compatto, conico, con presenza di 1-2 ali.

Acino è di forma ovoidale, di colore uniforme blu-nero con forte presenza di pruina. Il distacco dal pedicello è facile. La buccia è di medio spessore e la polpa incolore. I vinaccioli sono a sviluppo completo, di lunghezza media.



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale media	1,36
Fertilità basale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	2,916
Produzione per ettaro (Kg)	10725
Peso medio grappolo (g)	226
Peso medio acino (g)	1,78
Peso legno potatura (g/ceppo)	530
Indice di Ravaz	5,5

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	22,9
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)	6,4
	Polifenoli (mg/Kg)	3228
	Antociani (mg/Kg)	1097
VINO (**)	Alcool (%)	14,86
	Zuccheri riduttori (g/l)	1,9
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l)	6,05
	Estratto secco netto	30,6
	Acidità volatile	0,48
	Antociani totali (mg/l)	407
	Polifenoli totali (mg/l)	2015
	Intensità colorante	10,78
Tonalità	0,67	

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

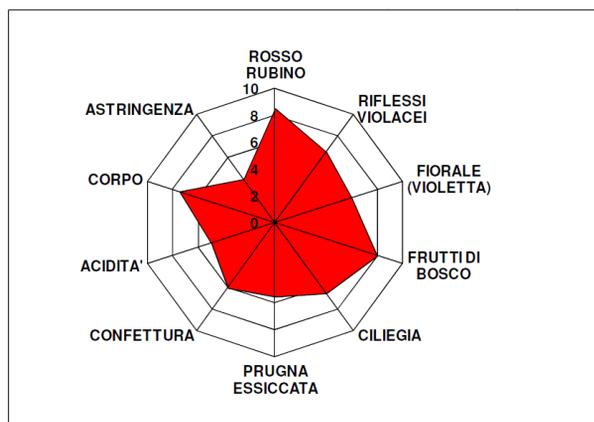
Il *Foglia tonda* è risultata una varietà in grado di produrre vini robusti, ricchi di colore, struttura e patrimonio acidico, dalle buone caratteristiche olfattive.

Alla degustazione, i vini si mostravano di colore rosso rubino molto intenso, con gradevole profumo caratterizzato da sentori di violetta, piccoli frutti, prugne secche e confettura; il gusto era pieno e corposo, tannico. (Malvina 34% rispetto al 28% del confronto).

Il rapporto tra antocianine trisostituite e disostituite, è maggiore rispetto al clone di controllo (2,79 contro 1,98).

Questo permette di prevedere una migliore attitudine alla stabilità del colore nel corso dell'invecchiamento.

Tali caratteristiche, inoltre, conferiscono la possibilità di utilizzare tali uve per l'uvaggio, come varietà complementare e migliorativa, ad esempio, del *Sangiovese*.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2014-2016 (**) Dati medi al biennio 2014/2015