

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

**Costitutore**

Vivaio ENOTRIA s.s.; C.I.V.V. AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Montalcino (SI)

I - TEA 6

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
- ✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, mediamente spargolo, con un'ala
- ✶ Acino medio, arrotondato, con buccia consistente e pruinosa

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	

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	-

PARAMETRI	CLONE
ENOCHIMICI	

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino vivo; all'olfatto non presenta sentori di spicco, risulta comunque fine ed armonico.