



Costitutore

Consorzio Vino Chianti (FI); TOS.CO.VIT. –
Associazione Toscana Costitutori Viticoli (PI);
Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez.
Patologia Vegetale; ARSIA – Agenzia Regionale per lo
Sviluppo e l’Innovazione nel Settore Agricolo-forestale

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Montepertoli (FI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montepertoli (FI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura corta a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria media

✓ Produttività medio-bassa

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
--	-------

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

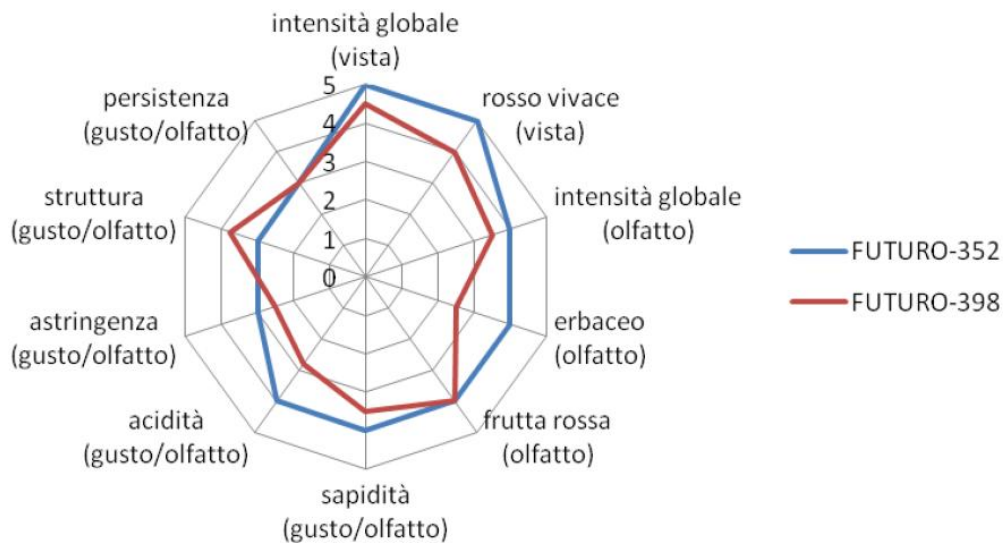
- ✿ Grappolo lungo, stretto, di forma conica,
molto spargolo
- ✿ Acino medio, arrotondato, con buccia
pruinosa, di colore blu-nero uniforme



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	1,90
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	190
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,74
	pH	3,1
	Acidità totale (g/l)	9,32
	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, con buona intensità olfattiva, leggermente erbaceo, con note di frutta rossa. Presenta buona sapidità, tannini dolci e notevole struttura. Possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010