



Costitutore

CRA-VIC Unità per la Ricerca in Viticoltura,
via Romea, 53 – 52100 – Arezzo (AR)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Azienda agricola “Martinetti”, Gaiole in Chianti (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. “Le Fonti”, Poggibonsi (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
Sesto di impianto	2,5 x 0,8 m
Confronto e Portinnesto	Sangiovese R24; SO4.
Periodo di osservazione	2014/2016

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità basale	Buona
✓ Produttività	Buona e costante, ed è più contenuta rispetto alla media varietale.

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	I decade di Agosto
Vendemmia	I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

Grappolo ha dimensioni medio-grandi, di forma cilindrica, con un'ala, lunghezza discreta, non compatto (semi-spargolo).

Acino grandezza media, forma ellissoidale largo, di colore blu-nero. La buccia ha uno spessore consistente. La polpa non è pigmentata, è mediamente succosa e leggermente soda, e nessun aroma particolare. La separazione dal pedicello è facile. I vinaccioli sono di dimensioni e peso medi, piriformi senza scanalature.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	

Botrite	0,87
Oidio	0,57
Peronospora	1,80

CARATTERISTICHE	CLONE (*)
PRODUTTIVE	

Fertilità reale media	0,74
Fertilità basale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	1,797
Produzione per ha (Kg)	9270
Peso medio grappolo (g)	311
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	2,25

PARAMETRI	CLONE
ENOCHIMICI	

MOSTO (*)	Zuccheri (g/l)	227
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,91
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2500
	Antociani totali (mg/Kg)	1036
VINO (**)	Alcool (%)	12,74
	Zuccheri riduttori (g/l)	1,84
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	7,03
	Estratto secco netto	26,36
	Acidità volatile	0,45
	Antociani totali (mg/l)	345,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1761

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il profilo antocianico del mosto, è caratterizzato da un elevato contenuto percentuale in malvidina e cianidina, mentre è molto scarsa la presenza delle diverse antocianine acilate (acetate, caffeate e pcumarate).

Anche la quantità di antocianine trisostituite risulta maggiore nel clone CREA RLB1 rispetto a R24 (67,72% contro 64,91%) e, di conseguenza, anche il rapporto tra antocianine trisostituite e disostituite. Tutte queste differenze conferiscono ai vini derivati una maggiore stabilità nel colore ed una aumentata attitudine all'invecchiamento.

In entrambe le annate i vini ottenuti hanno mostrato un buon tenore alcolico, buona acidità e pH; i valori sono risultati simili a quelli dati dai vini del clone R24.

Il contenuto di antociani e polifenoli è risultato più elevato nei vini del clone in esame, soprattutto nell'annata 2015. Anche l'intensità colorante e la tonalità sono risultate più alte, in particolare nel secondo anno di microvinificazione.

Il clone CREA RLB1 presenta valori superiori al clone di confronto R24, in particolare per quanto riguarda gli esteri ed i terpeni.

Il colore dei vini ottenuti dal clone CREA RLB1 è risultato stabile nel tempo e la struttura compositiva adeguata ad un medio-lungo invecchiamento.

Alla degustazione i vini ottenuto dal clone CREA RLB1 si presentavano di colore rosso rubino intenso, con ottima intensità colorante e tonalità. L'odore era fruttato, con sentore di frutti rossi piccoli; il sapore era morbido, speziato, con leggero retrogusto di liquerizia, persistente, di buon corpo.

