

#### Costitutore

Università degli Studi di Firenze, DISPAA – Sezione di Coltivazioni Arboree, Sesto F.no (FI) Università degli Studi di Pisa, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali, Pisa Vivai "Gini", Via P. Togliatti, 41, 56040 Cenaia (PI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 155 del 05/07/2016

Origine Provincie di Grosseto, Pisa, Siena e Firenze

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Vivai Gini, Crespina (PI)

Forma di allevamento Cordone speronato su 1103/P e SO4, sesto 0,8m x 2,5m

Densità di impianto (ceppi/ha) | 5000 p/ha

Periodo di osservazione 2009 - 2013

Clone di riferimento VERM-PA-1

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria Medio bassa

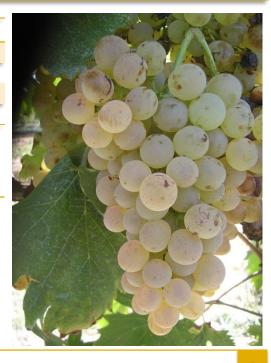
✓ Fertilità ---

✓ Produttività Medio bassa

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- Grappolo è corto di forma conica e mediamente compatto.
- Acino è di grandezza media, di colore verde/gialla-rosa, sferoidale. La buccia è sottile e debolmente pruinosa, la polpa non colorata, mediamente succosa con aroma moscato.



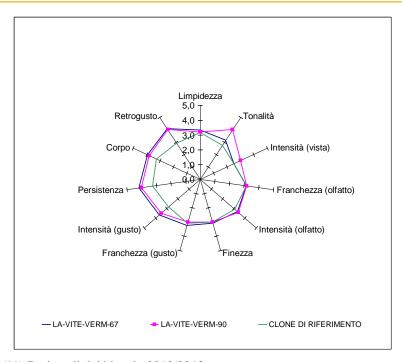
Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1.2
Produzione per ceppo (Kg)	1.3
Peso medio grappolo (g)	131,5
Peso medio acino (g)	2,1

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
<u></u>	Zuccheri (°Brix)	22.5
*	рН	3.5
STC	Acidità totale (g/l)	6,32
MOSTO (*)	Ac. Tartarico (g/l)	5,6
4	Ac. Malico (g/l)	0,98
	Titolo alcolimetrico volumico (% vol)	13,50
*	Acidità totale (g/l ac. Tartarico)	6,32
*	рН	3,24
VINO (**)	Zuccheri (g/l glucosio e fruttosio)	< 1,0
>	Acido Malico (g/l)	0,98
	Acidità volatile (g/l ac. Acetico)	0,3

# Analisi sensoriale e Descrizione organolettica

Il vino all'esame estetico ed organolettico è caratterizzato da colore giallo paglierino con una tonalità vivace e da una intensità olfattiva spiccatamente marcata.



(\*) Dati medi del triennio 2011-2013 (\*\*) Dati medi del biennio 2012/2013