

VARIETÀ TEMPRANILLO N.



Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Dip. di Biotecnologie Agrarie– Univ. degli Studi di Firenze; Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. - Università di Pisa

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. 273 del 22/11/1994

Origine TOSCANA

I-U.S. FI-PI-1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Felice (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.222
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, allungato piramidale, alato, tendente al compatto

Acino: medio, sferoide, con buccia consistente e molto pruinosa di colore nero-violetto

Vigoria: buona

Fertilità:

Produttività: media



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I°-II° decade aprile
Fioritura	I° decade giugno
Invaiatura	I° decade agosto
Maturazione	II°-III° decade settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Botrite	Normale
Oidio	Normale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	4,7
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	237
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	360
	Polifenoli totali (mg/l)	1.040

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino carico, alcolico, di acidità medio - bassa, di profumo caratteristico, di corpo.