

# VARIETÀ MAMMOLO N.



## Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A);

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. 38 del 15/02/2007

**Origine** TOSCANA

I-MAM-PA-1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Felice (SI)
Forma di allevamento	guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.571
Periodo di osservazione	

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

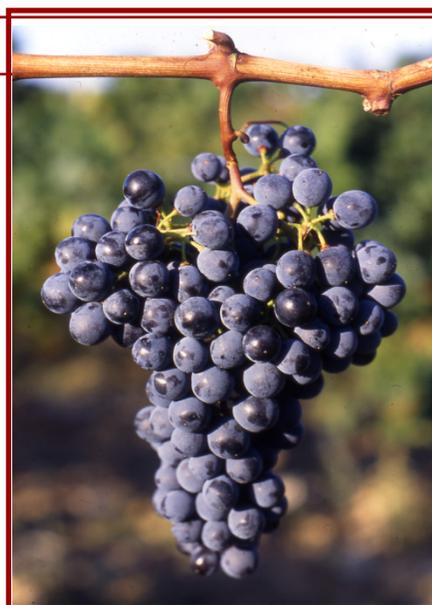
**Grappolo:** medio, piramidale, alato e da peduncolo corto e semilegnoso

**Acino:** medio, sferoide, con buccia consistente di colore blu-nero uniforme, la polpa è succosa, il pennello è corto e colorato

**Vigoria:** media

**Fertilità:**

**Produttività:** media e regolare



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>II decade di aprile</b>
Fioritura	<b>I decade di giugno</b>
Invaiaatura	<b>II decade di agosto</b>
Maturazione	<b>III decade di settembre - I decade di ottobre</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>Normale</b>
Oidio	<b>Normale</b>

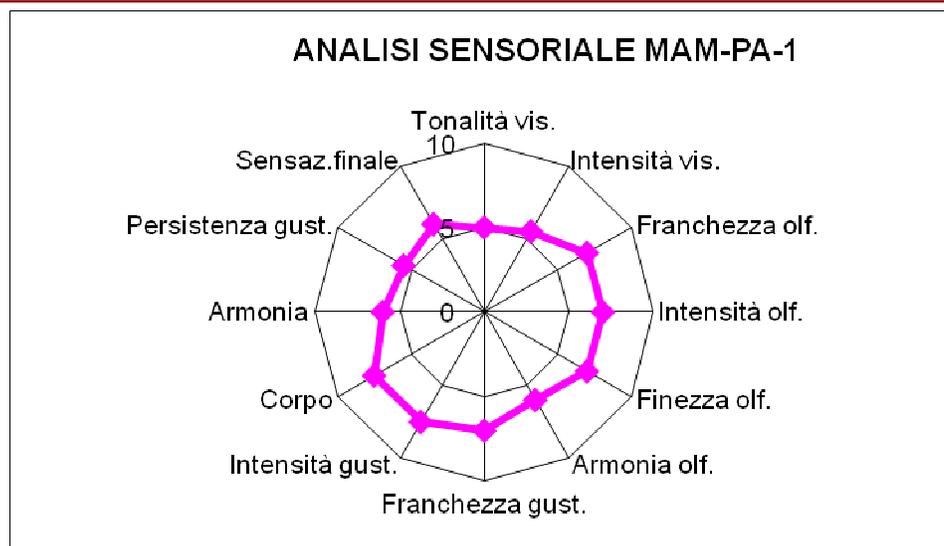
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,38</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2,2</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>11</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>199</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,58</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>450</b>
Indice di Ravaz	<b>4,88</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,1</b>
	pH	<b>3,25</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,6</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	<b>62,5</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>895</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che si ottiene dal clone *MAM-PA-1* è caratterizzato da colore rosso rubino, piuttosto alcolico e ricco di corpo, che nell'invecchiamento purtroppo tende a perdere piuttosto sensibilmente l'aroma di mammola.