

VARIETÀ PRUGNOLO GENTILE 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; Consorzio Vino Nobile di Montepulciano; ARSIA Regione Toscana

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 2001

Origine TOSCANA

I-BRAVIO

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montepulciano (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.571
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

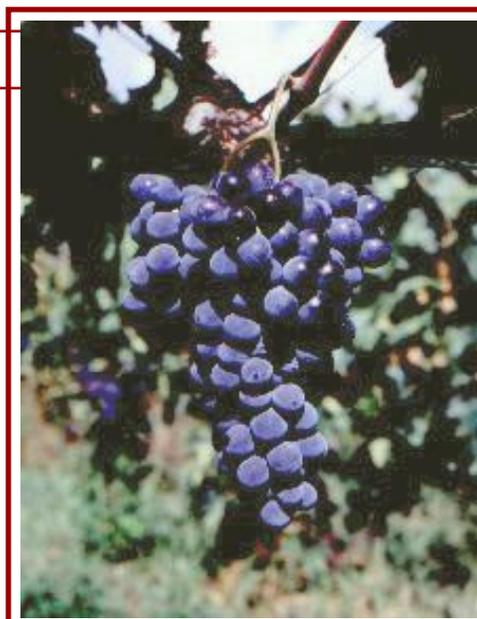
Grappolo: piccolo, corto, alato, mediamente compatto e da peduncolo corto

Acino: medio, arrotondato, con buccia pruinosa di colore blu - nero uniforme, il pennello è corto e colorato

Vigoria: buona

Fertilità:

Produttività: media



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

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

Botrite	Normale
Oidio	Normale

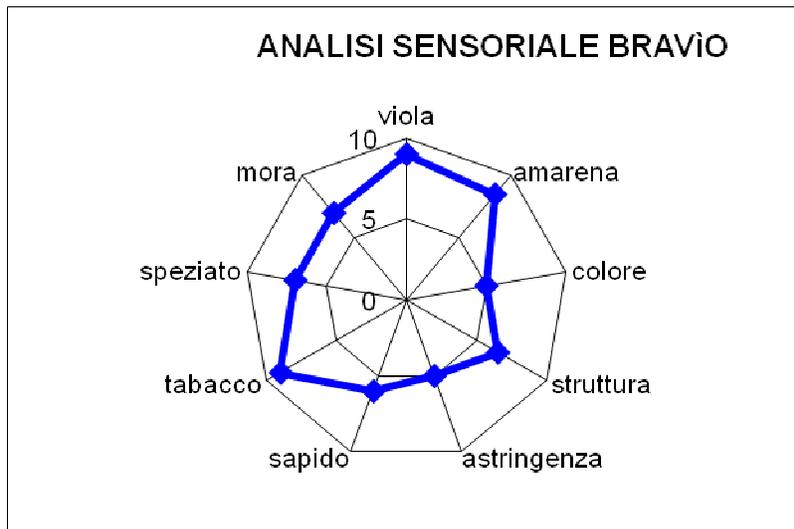
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,1
Produzione per ceppo (Kg)	2,4
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	278
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

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

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	25,1
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,95
VINO	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	496
	Polifenoli totali (mg/l)	1.504

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino intenso, con caratteristiche di tipicità; adatto alla produzione di vini a medio e lungo invecchiamento.