

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-BRUSCELLO

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

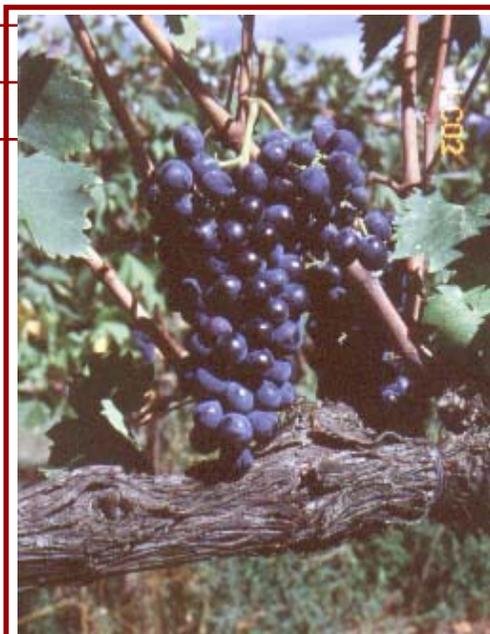
Grappolo: piccolo, corto, piramidale ed alato, mediamente compatto e da peduncolo medio

Acino: piccolo, 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 decade di aprile |
| Fioritura | I-II decade di giugno |
| Invaiaatura | I decade di agosto |
| Maturazione | III decade di settembre |

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

| | |
|---------|----------------|
| Botrite | Normale |
| Oidio | Normale |

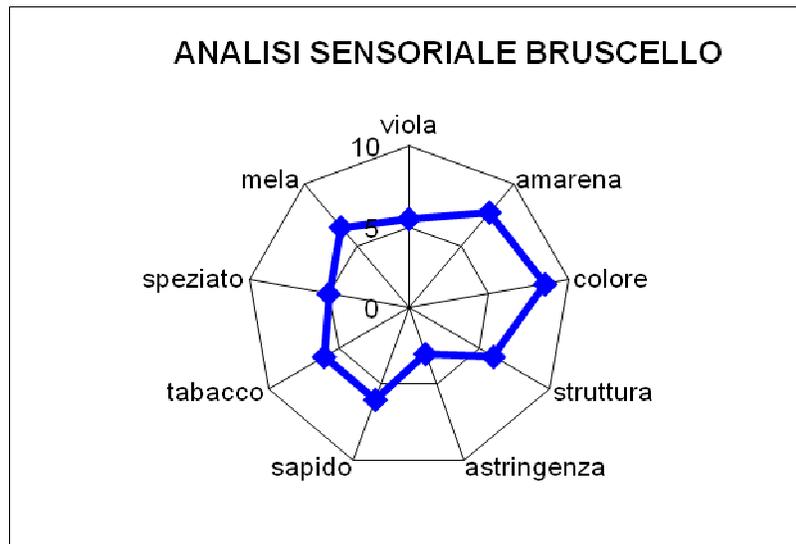
| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Fertilità reale | 1,6 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,5 |
| Numero grappoli/ceppo | |
| Peso medio grappolo (g) | 234 |
| Peso medio acino (g) | 2,09 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | |
| Indice di Ravaz | |

| <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 25,4 |
| | pH | 3,20 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,65 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | |
| | Antociani totali (mg/l) | 370 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.209 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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