

VARIETÀ CILIEGIOLO N.



Costitutore

Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”: sez. Coltivazioni Arboree; sez. Patologia Vegetale, Università di Pisa

Dip. di Biotecnologie Agrarie, Università degli Studi di Firenze

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 271 del 19/11/1987

Origine

Peccioli (Pi)

I-U.S. FI PI Pec. 21

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Fond.ne Gaslini Peccioli (Pi)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3300
Periodo di osservazione	1978-1985

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: grosso e di peso nella media, cilindrico, lungo, alato, compatto

Acino: medio grosso, sferico, irregolare, con buccia blu-nera consistente, pruinosa

Vigoria: elevata

Fertilità: buona e costante ma con leggera riduzione su cordone speronato

Produttività: elevata e costante



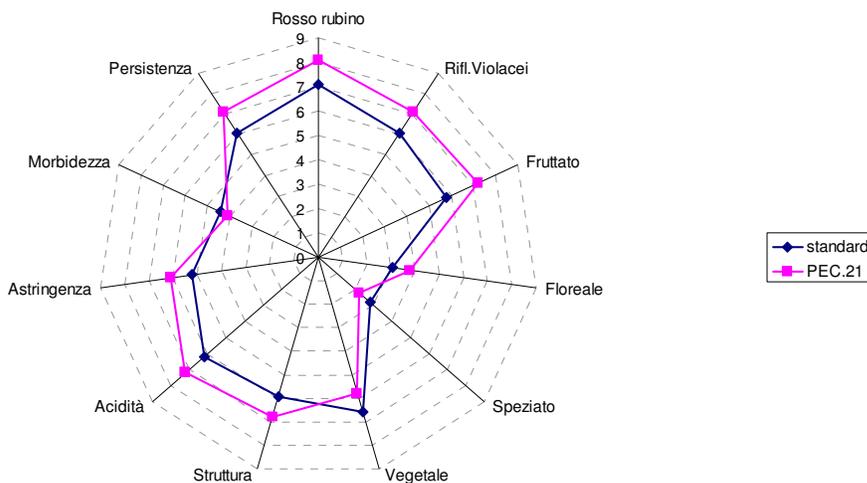
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	2° decade di aprile
Fioritura	1° decade di giugno
Invaiatura	1° decade di agosto
Maturazione	1° decade di settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Leggermente inferiore alla media
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.51
Produzione per ceppo (Kg)	4.9
Numero grappoli/ceppo	14.5
Peso medio grappolo (g)	332
Peso medio acino (g)	3.09
Peso legno potatura (g/ceppo)	875
Indice di Ravaz	5.6

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.6
	pH	3.51
	Acidità totale (g/l)	7.27
VINO	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini del clone **PECCIOLI 21** si presentano di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, con profumi varietali di fruttato e floreale ed un leggero sentore vegetale. Di buona struttura ma con dotazione acida e tannica di livello per cui necessita di un breve periodo di invecchiamento