

VARIETÀ COLORINO 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. e Sez. Coltiv. Arboree - Università di Pisa; Consorzio Vino Chianti Classico; ARSIA Regione Toscana.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 2002

Origine TOSCANA

I-COLO-RO 2000/8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Casciano (FI)	Gaiole in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato	
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.571	
Periodo di osservazione		

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: tendente al piccolo, conico, tendente allo spargolo, peduncolo corto e legnoso

Acino: piccolo, sferoide, con buccia consistente di colore blu-nero uniforme; il pennello è corto e colorato di rosso

Vigoria: media

Fertilità:

Produttività: medio bassa



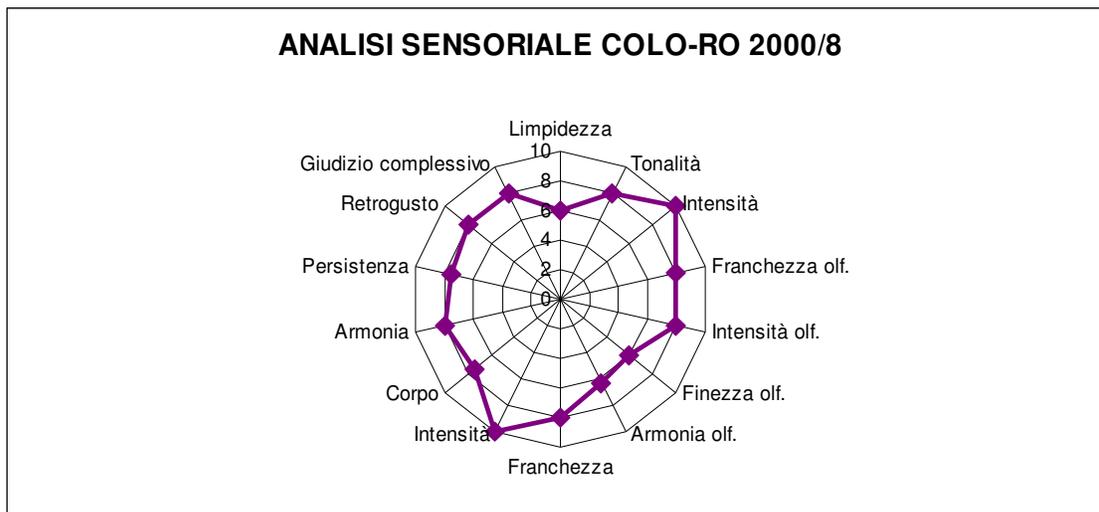
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III° decade aprile
Fioritura	I° decade giugno
Invaiaatura	I° decade agosto
Maturazione	III° decade settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	1,039
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	144
Peso medio acino (g)	1,28
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,98
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	6,29
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	485
	Polifenoli totali (mg/l)	2.670

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino molto intenso, scuro, con buoni profumi, buona struttura, caratteristico, adatto ad un medio invecchiamento.