

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. - Università di Pisa
Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 1994

Origine

TOSCANA

I-U.S. FI - PI 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Felice (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.222
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

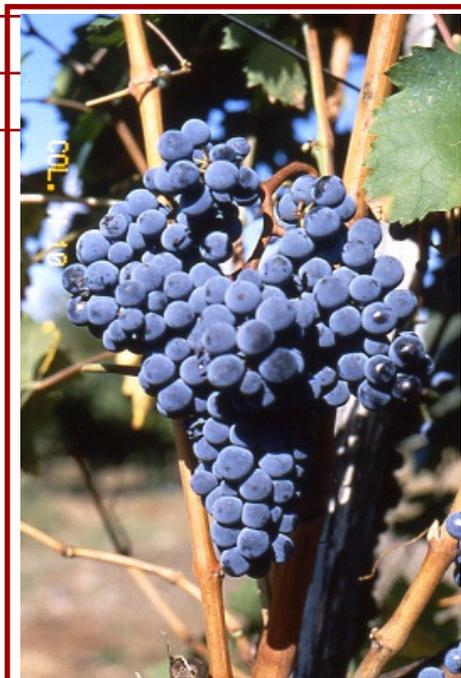
Grappolo; medio - piccolo, piramidale, composto

Acino: piccolo, sferoide, con buccia consistente molto pruinosa di colore nero-violetto uniforme

Vigoria: ottima

Fertilità: ---

Produttività: ottima



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I°-II° decade aprile
Fioritura	I°-II° decade giugno
Invaiatura	II° 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	
-----------------	--

Produzione per ceppo (Kg)	5,8
---------------------------	------------

Numero grappoli/ceppo	
-----------------------	--

Peso medio grappolo (g)	161
-------------------------	------------

Peso medio acino (g)	1
----------------------	----------

Peso legno potatura (g/ceppo)	
-------------------------------	--

Indice di Ravaz	
-----------------	--

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

Zuccheri (° Brix)	22,7
-------------------	-------------

pH	3,5
----	------------

Acidità totale (g/l)	9,7
----------------------	------------

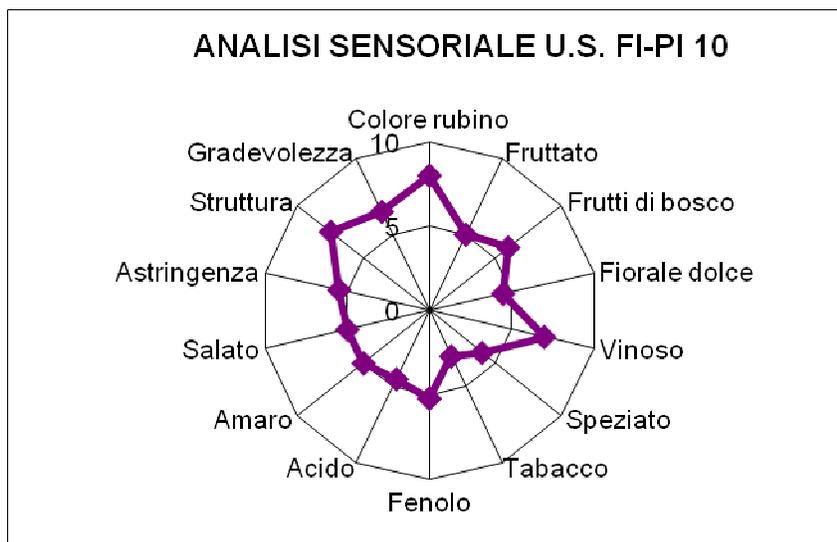
Ac. Tartarico (g/l)	
---------------------	--

Ac. Malico (g/l)	
------------------	--

Antociani totali (mg/l)	2.360
-------------------------	--------------

Polifenoli totali (mg/l)	1.290
--------------------------	--------------

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal Ciliegiolo clone ***U.S. FI – PI 10*** è di colore rosso rubino molto intenso, con alcolicità ed estratto elevati, di media acidità, talora di gusto erbaceo; adatto alla vinificazione in uvaggio con altri vitigni.