

Costitutori

- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura - Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa
- Agriserv srl - Castellina in Chianti (SI)

Anno di omologazione: 2005

Clone reperito nella zona di produzione del Chianti classico (FI).

Si caratterizza per possedere grappolo medio, conico alato, mediamente spargolo; la bacca è media, di forma ellittica, con buccia di colore blu-nero uniformemente distribuito.

Possiede vigoria media e produzione molto bassa, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale.

Il vino che se ne ottiene è risultato caratterizzato da colore rosso rubino, di buona struttura, gradevole, con profilo sensoriale complesso e da uno spiccato sapore vinoso; si adatta al medio e lungo invecchiamento.



Analisi sensoriale I-AGRI-3

