

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, piramidale alato, mediamente spargolo; la bacca è media, di forma ellittica, con buccia di colore blu-nero uniformemente distribuito. Possiede vigoria e produzione medie, 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 gradevolezza e struttura, è caratterizzato da un profilo sensoriale complesso, con uno spiccato sapore di frutti di bosco; si adatta al medio e lungo invecchiamento.



Analisi sensoriale I-AGRI-45

