

Costitutori

- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura - Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa
- Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano – Montepulciano (SI)
- ARSIA - Regione Toscana - Firenze

Anno di omologazione: 2001

Clone reperito nel territorio del Comune di Montepulciano (SI). Si caratterizza per possedere grappolo piccolo, corto, alato, mediamente compatto e da peduncolo corto; la bacca è media, arrotondata, con buccia pruinosa di colore blu-nero uniforme, il pennello è corto e colorato. Possiede vigoria buona e produzione media, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale.

Il mosto presenta un grado zuccherino medio, tendente all'elevato, buona l'acidità. Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino intenso, con caratteristiche di tipicità; adatto alla produzione di vini a medio e lungo invecchiamento.



Riferimenti Bibliografici

BANDINELLI R., BOSELLI M., MASI E., MATERAZZI A., TRIOLO E. 2004. Bravìo, Bruscello e Grifo: primi cloni di "Prugnolo gentile" per la viticoltura di Montepulciano. Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole e del materiale di propagazione. Quaderno ARSIA, 1/2004, 77-90.

Analisi sensoriale I-Bravio

