

## I-Bruscello



## 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, piramidale ed alato, mediamente compatto e da peduncolo medio; la bacca è piccola, 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, di alcolicità elevata e buona struttura 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. Bravio, 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-Bruscello

