

Costitutori

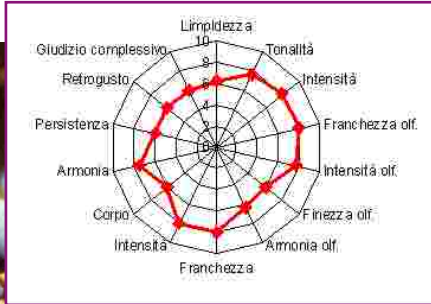
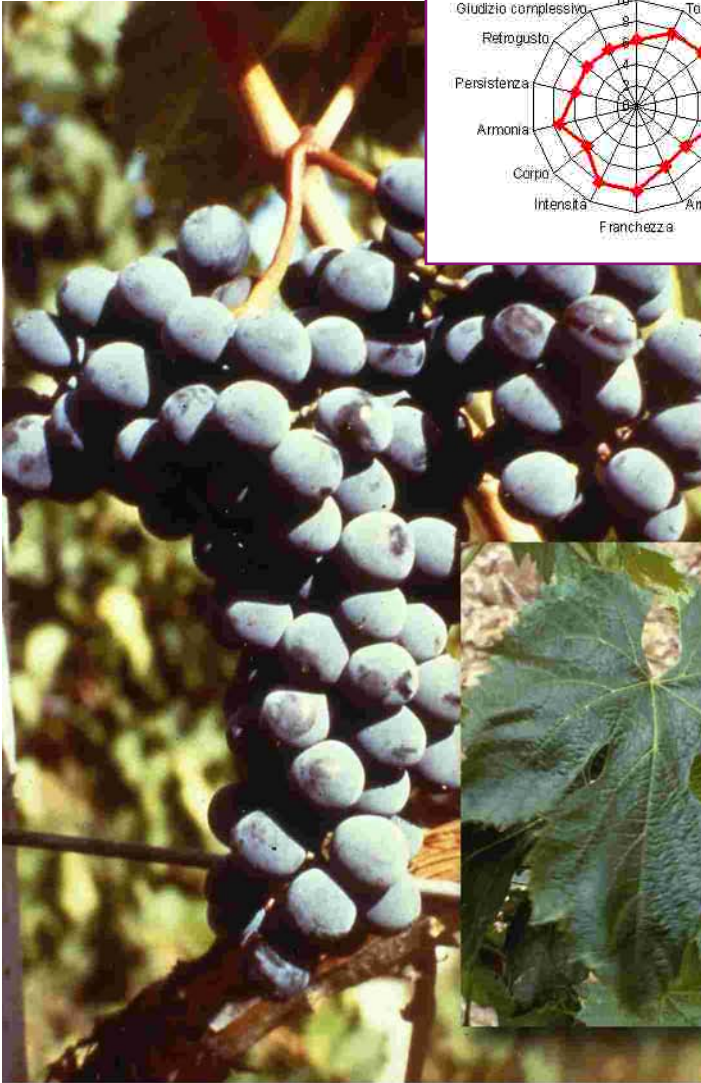
- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura - Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Coltivazioni arboree - Università di Pisa
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa
- Dipartimento di Biotecnologie agrarie - Università degli Studi di Firenze
- Consorzio Vino Chianti Classico - San Casciano in Val di Pesa (FI)
- ARSIA - Regione Toscana - Firenze

Anno di omologazione: 1999

Clone reperito nel territorio del Chianti classico, nel comune di Barberino Val d'Elsa (FI). Si caratterizza per possedere grappolo medio, piramidale, talvolta alato, tendente allo spargolo e peduncolo corto e semilegnoso; bacca media, obovoide, buccia spessa molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme; la polpa è succosa, il pennello è corto e colorato. Possiede buona vigoria e produzione, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale. Il mosto presenta grado zuccherino piuttosto elevato, con acidità media. Il vino che se ne ottiene è caratterizzato da colore rosso rubino, con riflessi violacei, profumato, corposo, molto caratteristico, adatto a medio e lungo invecchiamento.



Analisi sensoriale I-CCL 2000/2



Riferimenti Bibliografici

LORETI F., SCALABRELLI G., BANDINELLI R., PISANI P.L., TRIOLO E., MATERAZZI A., BERTUCCIOLI M., FERRARI S., PORCINAI S. 1998. Primi cloni di "Sangiovese" della serie "Chianti Classico 2000". Aspetti genetici, sanitari ed enologici. Progetto Chianti Classico 2000. Vol. 3. Comparazione di cloni omologati e selezione clonale, 73-127.