

### Costitutori

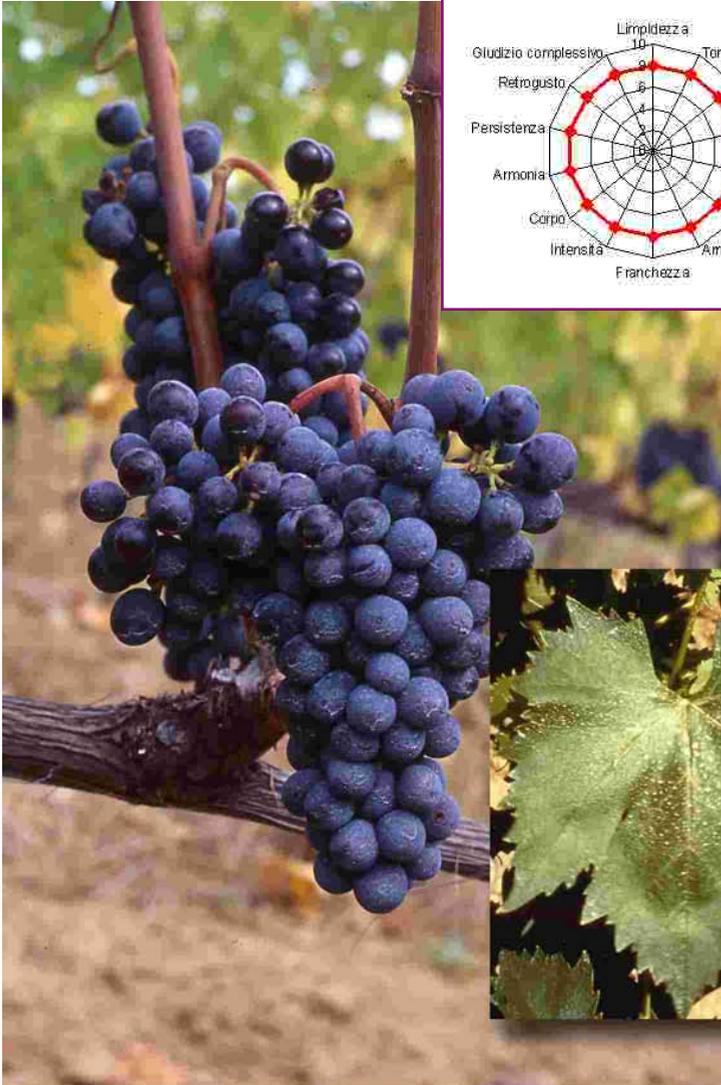
- Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura - Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Coltivazioni arboree - Università di Pisa
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - 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 Gaiole in Chianti (SI). Si caratterizza per possedere grappolo piccolo, conico, tendente allo spargolo e da peduncolo corto e semilegnoso; bacca media, sferoide, con sezione trasversale circolare, buccia pruinosa, di colore nero-violaceo uniforme; la polpa è carnosa, il pennello è medio-corto. Possiede buona vigoria e media produzione, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale.

Il mosto presenta grado zuccherino medio, con acidità medio-alta. Il vino che se ne ottiene è caratterizzato da colore rosso rubino intenso, con caratteristiche di tipicità, adatto al medio invecchiamento.





**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.