

Costitutori

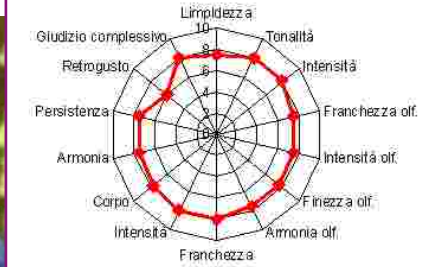
- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura - Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Coltivazioni arboree - Università di Pisa
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - 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: 2002

Clone reperito nel territorio del Chianti classico, in località Monti, Gaiole in Chianti (SI). Si caratterizza per possedere grappolo piccolo, alato e da peduncolo piuttosto corto; bacca medio-piccola, arrotondata, con sezione trasversale circolare, buccia spessa di colore blu-nero uniforme; la polpa è consistente, il pennello è corto e colorato. Possiede vigoria media, buona produzione, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale. Il mosto presenta grado zuccherino medio elevato, alta l'acidità. Il vino che se ne ottiene è ricco di polifenoli totali, di antociani totali e di contenuto alcolico elevato; all'esame è risultato caratterizzato da colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, ricco di profumi, di ottima struttura, tipico, adatto ad un medio e lungo invecchiamento.



Analisi sensoriale I-CCL 2000/5



Riferimenti Bibliografici

BOSELLI M., BANDINELLI R., PISANI P.L., LORETI F., SCALABRELLI G., TRIOLO E., MATERAZZI A., BERTUCCIOLI M., PORCINAI S., ROSELLINI D. 2005. Nuovi cloni della serie "Chianti Classico 2000" "Sangiovese" "CCL 2000/5", "CCL 2000/6", "CCL 2000/7", e "Colorino" "COLO-RO 2000/8". Aspetti genetici, sanitari ed enologici. Progetto di ricerca e sperimentazione Chianti Classico 2000- Settore Viticoltura, 63-103.