

### 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, nel Comune di Castellina in Chianti (SI). Si caratterizza per possedere grappolo tendente al piccolo, conico e allo spargolo, peduncolo corto e legnoso; bacca piccola, sferoide, con buccia consistente di colore blu-nero uniforme; il pennello è corto e colorato di rosso. Possiede vigoria media, produzione medio bassa, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale.

Il mosto presenta grado zuccherino piuttosto elevato, con una acidità media; il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino molto intenso, scuro, con buoni profumi, buona struttura, caratteristico, adatto ad un medio invecchiamento.



## Analisi sensoriale I-COLO-RO 2000/8

