

Costitutori

- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura - Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa
- Col d'Orcia spa, Società Agricola - Sant'Angelo in Colle, Montalcino (SI)

Anno di omologazione: 2003

Clone reperito nel comune di Montalcino (SI). Si caratterizza per possedere grappolo medio, corto, alato, spargolo e peduncolo medio, semilegnoso; la bacca è media, ellittica, con buccia spessa, consistente, di colore blu-nero uniforme con abbondante pruina; la polpa è succosa e consistente, il pennello è corto e colorato. Possiede vigoria e produzione medie, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale. Il mosto presenta grado zuccherino medio-alto, così come l'acidità. Il vino che se ne ottiene è risultato caratterizzato da colore rosso rubino, alcolicità elevata, con ottima struttura, adatto alla produzione di vini da medio e lungo invecchiamento. Il profilo sensoriale è complesso, ma emergono in modo piuttosto spiccato la viola e l'amarena.



Analisi sensoriale I-SG-CDO-4

