

### 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 da peduncolo cortissimo e semilegnoso; la bacca è media, ellittica, con buccia spessa, consistente, di colore blu-nero uniforme con abbondante pruina; la polpa è succosa e soda, 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, con profumi di fruttato e di spezie, ben strutturato, adatto alla produzione di vini da medio e lungo invecchiamento.



## Analisi sensoriale I-SG-CDO-6

