

*Varietà:* VERMENTINO

*Clone:* **I-SILENO1**

*Costitutori:*

1. Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura – *Università degli Studi di Firenze*
2. Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie legnose “G. Scaramuzzi”, Sez. Coltivazioni arboree - *Università di Pisa*
3. CRA- Istituto Sperimentale Viticoltura, Conegliano (TV)
4. Istituto Agrario di San Michele all’Adige (TN)
5. Amministrazione Provinciale di Grosseto

Anno di omologazione: 2007

Clone reperito in località Collecchio, nel territorio del Comune di Magliano (Gr). Il clone presenta germogliamento leggermente anticipato rispetto alla popolazione, mentre ritarda l’epoca di maturazione di circa una decina di giorni. Poco vigoroso e molto produttivo, presenta una media fertilità anche delle gemme basali; il grappolo è grande, piramidale, alato, semicompatto, acino medio, sferico-ellissoidale, buccia sottile, ma consistente; sensibilità all'oidio ed alla botrite nella media varietale; fertilità reale: 1,31.

Rispetto alla popolazione di confronto il clone I-SILENO 1 presenta peso medio del grappolo e produzione per pianta superiore alla media, mentre la fertilità delle gemme è leggermente più elevata. L’accumulo degli zuccheri e l’acidità titolabile è prossimo alla media della popolazione di riferimento.

Il vino è di colore giallo paglierino, profumo con note evidenti di fruttato fermentativo, leggermente floreale e speziato, gusto di frutta matura; idoneo all'uvaggio e alla produzione di vini di pronta beva.

#### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

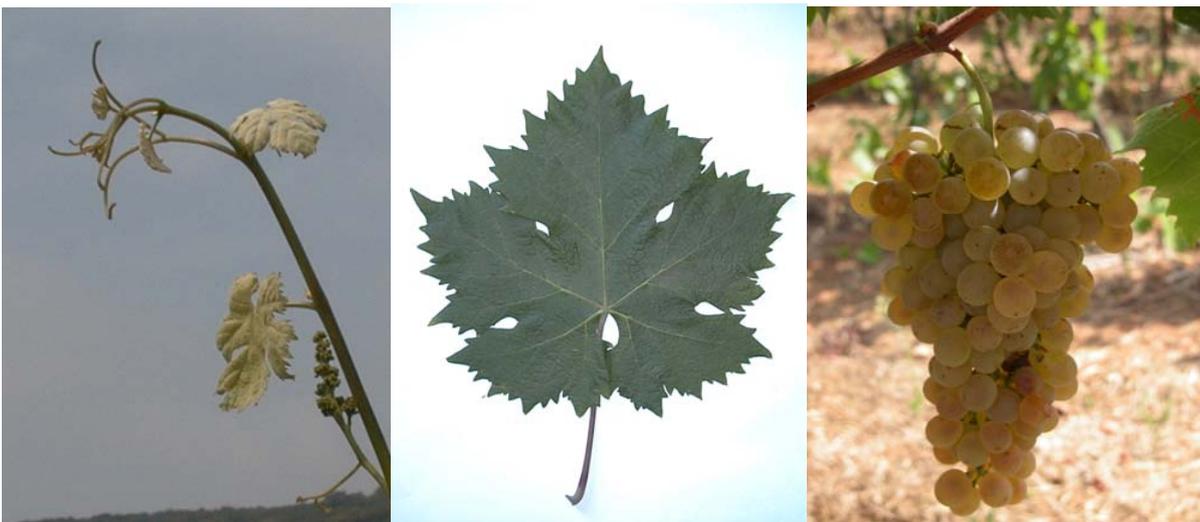


Tabella 1: Rilievi fenologici ed agronomici (media quadriennio 2000-2003).

<i>clone</i>	epoca di germogliamento	epoca di maturazione	Fertilità reale	Produzione media a pianta (Kg)	peso medio del grappolo (g)	peso medio della bacca (g)
I-SILENO 1	I-II decade di aprile	I-II decade sett	1,31	4.745	333	2,90

Tabella 2: Determinazioni analitiche su mosto e vino (media quadriennio 2000-2003)

<i>clone</i>	contenuto zuccherino alla vendemmia (°Brix)	ac.titolabile alla vendemmia (g/L)	pH alla vendemmia	alcool % vol	acidità totale vino (g/L)	pH del vino
I-SILENO 1	194	5,42	3,26	11,90	5,15	3,32

Figura 1: Analisi sensoriale (media quadriennio 2000-2003).

