

# VARIETÀ PRUGNOLO GENTILE N.



## Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura – Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. - Università di Pisa; Consorzio Vino Nobile di Montepulciano; ARSIA Regione Toscana

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 297 del 22/12/2001

**Origine TOSCANA**

I-BRAVIO

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montepulciano (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.571
Periodo di osservazione	

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

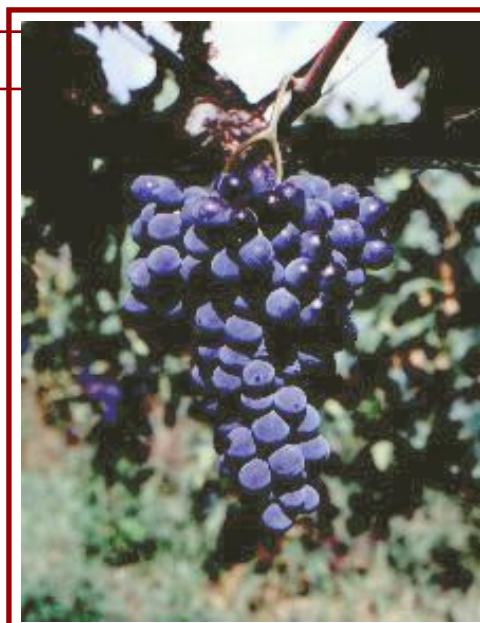
**Grappolo:** piccolo, corto, alato, mediamente compatto e da peduncolo corto

**Acino:** medio, arrotondato, con buccia pruinosa di colore blu - nero uniforme, il pennello è corto e colorato

**Vigoria:** buona

**Fertilità:**

**Produttività:** media



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>I-II decade di aprile</b>
Fioritura	<b>II decade di giugno</b>
Invaiatura	<b>II decade di agosto</b>
Maturazione	<b>III decade di settembre</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>Normale</b>
Oidio	<b>Normale</b>

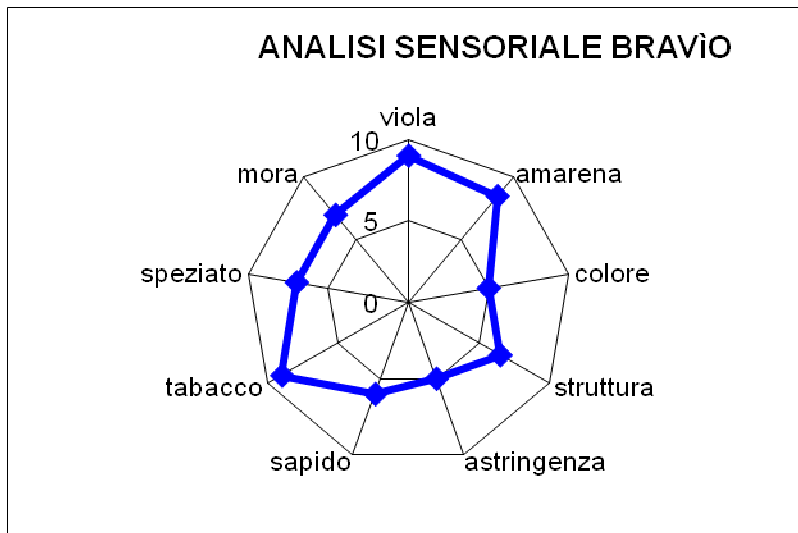
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,1</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2,4</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>278</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,1</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>25,1</b>
	pH	<b>3,36</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5,95</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	<b>496</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.504</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino intenso, con caratteristiche di tipicità; adatto alla produzione di vini a medio e lungo invecchiamento.