

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-GRIFO

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: medio, corto, alato, mediamente compatto e da peduncolo cortissimo

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

Vigoria: buona

Fertilità:

Produttività: media



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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Botrite	Normale
Oidio	Normale

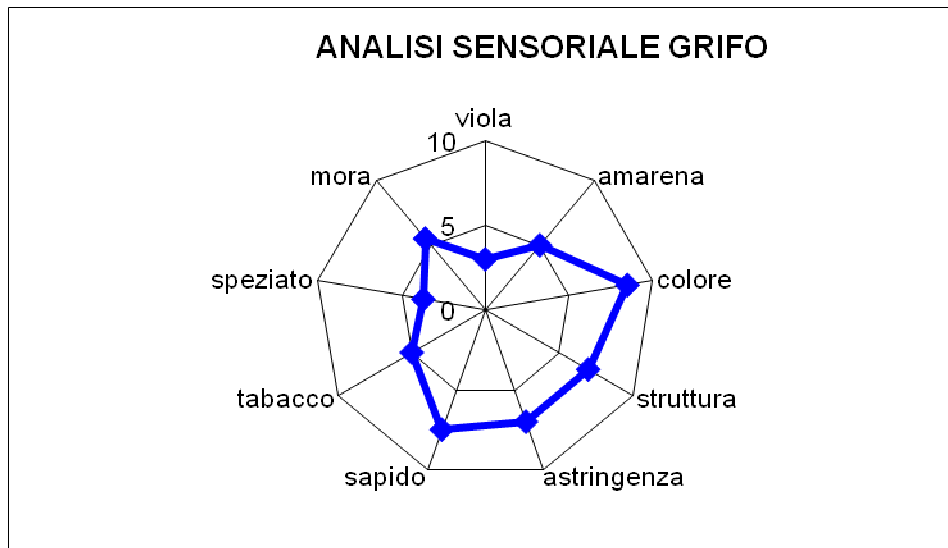
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	2,7
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	302
Peso medio acino (g)	2,05
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	24,7
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	324
	Polifenoli totali (mg/l)	1.458

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino, talora con riflessi violacei, di alcolicità medio elevata, di profumo caratteristico, di gusto pieno; adatto alla produzione di vini a medio e lungo invecchiamento.