

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
- Agriserv srl - Castellina in Chianti (SI)

Anno di omologazione: 2007

Clone reperito nella zona di produzione del Chianti classico (FI).

Si caratterizza per possedere grappolo piccolo, piramidale, con piccola ala, mediamente spargolo. La bacca è di grandezza media, colore blu-nero uniformemente distribuito, peduncolo grosso, visibile. Possiede vigoria media e produzione bassa, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale. Il vino che se ne ottiene è risultato caratterizzato da una colorazione intensa tendente al rosso rubino.

Nel suo insieme risulta di ottima gradevolezza, buona struttura, fruttato con note che vanno dalla amarena ai frutti di bosco. Esso è caratterizzato inoltre da uno spiccato sapore vinoso, morbido.

Tali caratteri lo rendono particolarmente adatto al lungo invecchiamento.



Analisi sensoriale I-AGRI-6

