

### Costitutori

- TOS.CO.VIT Associazione Toscana Costitutori Viticoli, Via Vecchia di Marina 6 – San Piero a Grado (PI)
- Dipartimento CDSL – Sez. Patologia Vegetale, Via del Borghetto 80 – 56124 Pisa (PI)
- Dipartimento DI.P.S.A – Sez. Coltivazioni Arboree, Viale delle idee 30 – 50019 Sesto F.no (FI)
- ARSIA Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione nel Settore Agricolo-forestale, Via Pietrapiana 30 – 50121 Firenze (FI)

### Anno di omologazione: 2011

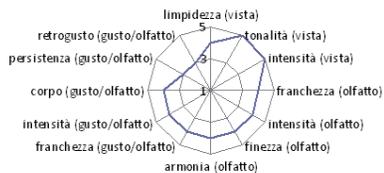
Presunto clone caratterizzato da foglia pentagonale, pentalobata, di colore verde medio. La produzione è media così come la vigoria. Il grappolo è lungo, largo, di forma conica spargolo. La bacca è media, di colore blu nero uniforme, rotonda, pruinosa.

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei caratteristici del vitigno. Intensità olfattiva elevata, con note intense di frutta matura, nera, prugna, mirtillo e note speziate. Possiede buona sapidità ed acidità, medio corpo, poca persistenza. Il vino nel suo complesso ottiene un giudizio elevato (4) e possiede caratteristiche adatte al medio invecchiamento e al legno grande.

Il germogliamento cade nella I decade di aprile mentre la fioritura si raggiunge nella III decade di maggio. La piena invaiatura avviene nella II decade di agosto e la maturazione fisiologica nella III decade di settembre.



### Analisi sensoriale I-BARSA-FI.PI-1



Cloni **165**

