



Costitutori

- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa
- Consorzio Vino Chianti - Firenze
- ARSIA - Regione Toscana - Firenze

Anno di omologazione: 2001

Clone reperite nel territorio del Chianti, Comune Montespertoli (FI). Si caratterizza per possedere grappolo medio tendente al piccolo, cilindrico con una ala, compatto, peduncolo visibile; bacca media, subrotondo, con buccia consistente di colore blu nero distribuito uniformemente; il pennello è corto, di colore rossastro, di facile distacco. Possiede vigoria medio-bassa, produzione medio-bassa, posizione del primo germoglio fruttifero secondo, terzo nodo. Il mosto presenta un grado zuccherino piuttosto elevato, con una acidità media; il vino che se ne ottiene è di colore rosso intenso con riflessi violacei, fruttato con note marcate di ciliegia e di amarena, strutturato. Ricco di tannini, è un prodotto armonico, tipico, idoneo per la produzione di vini strutturati di medio e lungo invecchiamento.

Riferimenti Bibliografici

GIANNOZZI L. 2001. Ottimizzazione delle risorse ambientali per il miglioramento della produzione: Progetto Chianti Futuro. Simposio Internazionale "Il Sangiovese". Firenze, 15-17 febbraio, 175-183.

GIANNOZZI L., MATERAZZI A., TRIOLO E. 2004. I cloni di Sangiovese della serie Chianti Futuro. Quaderno ARSIA 1/2004, 61-64.

Analisi sensoriale I-C. FUTURO 1

