



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 di Montespertoli (FI). Si caratterizza per possedere grappolo medio-grande, allungato, tronco cilindrico, alato; peduncolo visibile; bacca di media grandezza, ellissoide, buccia consistente di colore blu nero uniforme; il pennello è medio-corto, di colore rossastro, non molto resistente al distacco. Possiede elevata vigoria, produzione media, posizione del primo germoglio fruttifero sul secondo, terzo nodo. Il mosto presenta un grado zuccherino medio, con una acidità media; il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino carico, profumo di confettura in cui prevale la ciliegia e l'amarena, sapido, di buona struttura, idoneo per la produzione di vini di pronta beva.

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 4

