

I-CCL 2000/10

New



Costitutori

- TOS.CO.VIT Associazione Toscana Costitutori Viticoli, Via Vecchia di Marina 6 – San Piero a Grado (PI)
- Consorzio Vino Chianti Classico, Via Scopeti, 155 Sant'Andrea in Percussina - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
- Dipartimento CDSL – Sez. Patologia Vegetale e Sez. Coltivazioni Arboree, 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, la vigoria è media. Il grappolo è corto, di forma conica e spargolo. La bacca è lunga, di colore blu nero uniforme, ellissoidale largo, pruinosa.

Vino di colore rosso rubino con elevata intensità olfattiva, leggermente erbaceo con note di frutta rossa. Possiede buona acidità, con leggera astringenza. Il vino nel suo complesso ottiene un giudizio buono (3) e possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.

Il germogliamento cade nella II 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 II-III decade di settembre.



Analisi sensoriale I-CCL 2000/10

