

### Costitutori

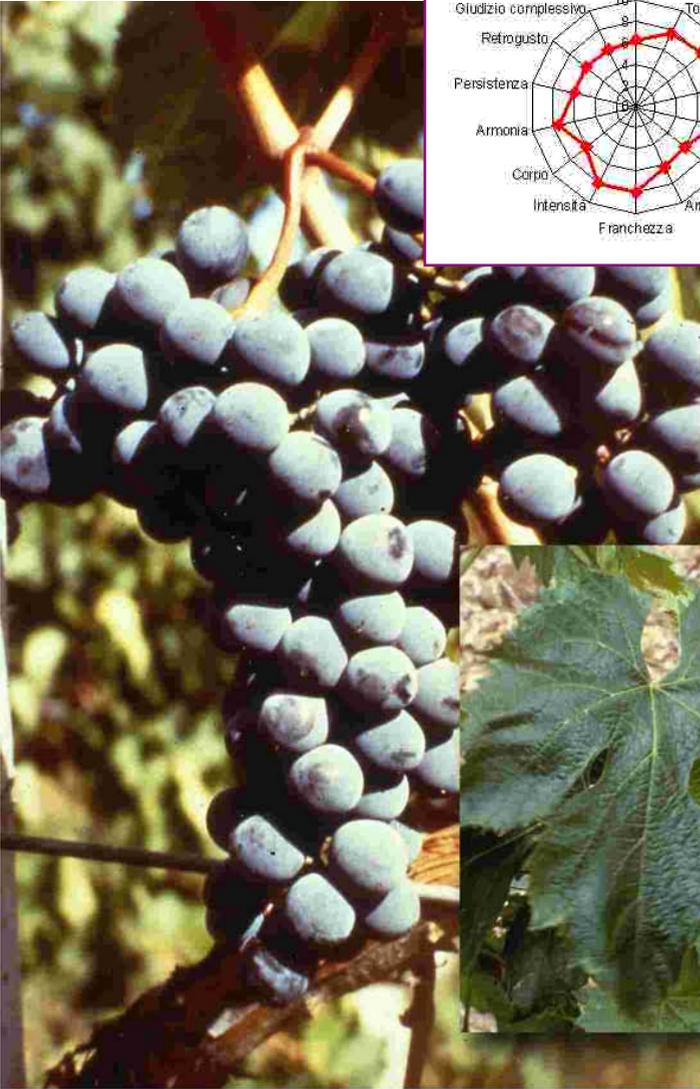
- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura - Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Coltivazioni arboree - Università di Pisa
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa
- Dipartimento di Biotecnologie agrarie - Università degli Studi di Firenze
- Consorzio Vino Chianti Classico - San Casciano in Val di Pesa (FI)
- ARSIA - Regione Toscana - Firenze

*Anno di omologazione: 1999*

Clone reperito nel territorio del Chianti classico, nel comune di Barberino Val d'Elsa (FI). Si caratterizza per possedere grappolo medio, piramidale, talvolta alato, tendente allo spargolo e peduncolo corto e semilegnoso; bacca media, obovoide, buccia spessa molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme; la polpa è succosa, il pennello è corto e colorato. Possiede buona vigoria e produzione, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale. Il mosto presenta grado zuccherino piuttosto elevato, con acidità media. Il vino che se ne ottiene è caratterizzato da colore rosso rubino, con riflessi violacei, profumato, corposo, molto caratteristico, adatto a medio e lungo invecchiamento.



## Analisi sensoriale I-CCL 2000/2



### Riferimenti Bibliografici

**LORETI F., SCALABRELLI G., BANDINELLI R., PISANI P.L., TRIOLO E., MATERAZZI A., BERTUCCIOLI M., FERRARI S., PORCINAI S.** 1998. Primi cloni di "Sangiovese" della serie "Chianti Classico 2000". Aspetti genetici, sanitari ed enologici. Progetto Chianti Classico 2000. Vol. 3. Comparazione di cloni omologati e selezione clonale, 73-127.