

### Costitutori

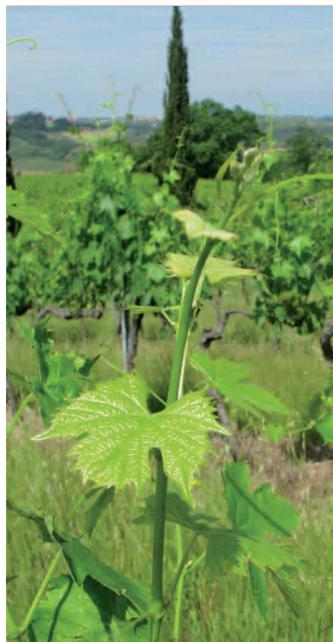
- TOS.CO.VIT Associazione Toscana Costitutori Viticoli, Via Vecchia di Marina 6 – San Piero a Grado (PI)
- Consorzio Vino Chianti, Viale Belfiore 9 (FI)
- Dipartimento CDSL – Sez. Patologia Vegetale, Via del Borghetto 80 – 56124 Pisa (PI)
- Dipartimento DI.P.S.A – Sez. Coltivazioni Arboree, Viale delle 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. La produzione è media, come la vigoria. Il grappolo è di lunghezza media, di forma conica e mediamente compatto. La bacca è media, di colore blu nero uniforme, rotonda, pruinosa.

Vino di colore rosso rubino intenso caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note intense di frutta rossa, ciliegia e mora e note erbacee e di pepe verde. Possiede buona sapidità ed acidità. Il vino nel suo complesso ottiene un giudizio buono (3) e possiede caratteristiche adatte all’invecchiamento.

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



### Analisi sensoriale I-FUTURO-352

