

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 medio-bassa, la vigoria è media. Il grappolo è lungo, stretto, di forma conica e molto spargolo. La bacca è media, di colore blu nero uniforme, rotonda, pruinosa.

Vino di colore rosso rubino con buona intensità olfattiva, leggermente erbaceo con note di frutta rossa. Possiede buona sapidità, tannini dolci e notevole struttura. Il vino nel suo complesso ottiene un giudizio più elevato del precedente (3,8) 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-FUTURO-398

