

Mammolo

I-MAM-PA-1



Costitutori

- Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura - Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa

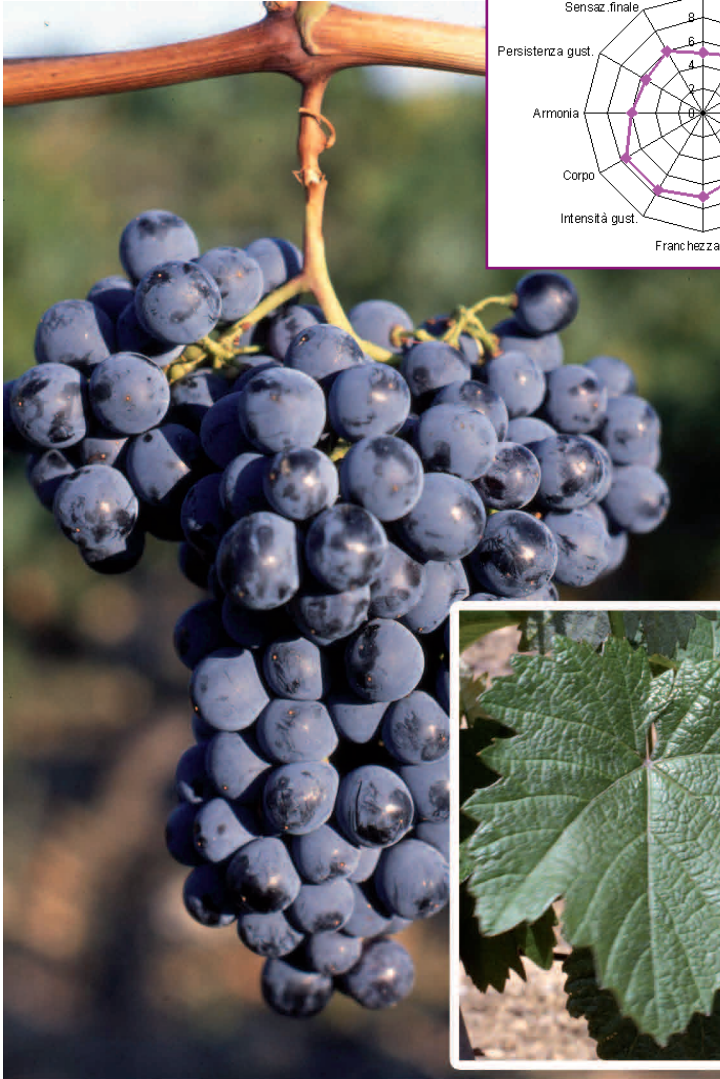
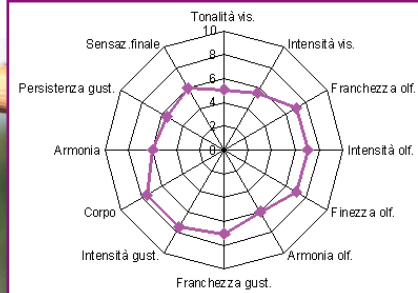
Anno di omologazione: 2006

Clone reperite nel territorio del Chianti classico, nel comune di Gaiole in Chianti (SI). Si caratterizza per possedere grappolo medio, piramidale, alato e da peduncolo corto e semilegnoso; la bacca è media, sferoide, con buccia consistente di colore blu-nero uniforme, la polpa è succosa, il pennello è corto e colorato. Possiede media vigoria e produzione media e regolare, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla seconda gemma basale. Il mosto presenta grado zuccherino e acidità medie ed un caratteristico aroma di mammola. Il vino che se ne ottiene è risultato caratterizzato da colore rosso rubino, piuttosto alcolico e ricco di corpo. Nell'invecchiamento purtroppo tende a perdere piuttosto sensibilmente l'aroma di mammola.





Analisi sensoriale I-MAM-PA-1



Riferimenti Bibliografici

Materazzi A., Bandinelli R., Luvisi A., Boselli M., Triolo E., Pisani P.L., 2006. Selezione clonale di vitigni minori toscani: MAM - PA - 1, primo clone della varietà Mammolo. Convegno nazionale "I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali". Torino, 30 novembre - 1 dicembre.

