

I-MM-CDO-13

New



Costitutori

- TOS.CO.VIT Associazione Toscana Costitutori Viticoli, Via Vecchia di Marina 6 – San Piero a Grado (PI)
- Col d'Orcia s.r.l. Società Agricola, Via Giuncheti, 53024 S. Angelo - Montalcino (SI)
- 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:

Presunto clone caratterizzato da foglia pentagonale, pentalobata, di colore verde medio. La produzione è media, la vigoria è medio-elevata. Il grappolo è corto, leggermente largo, di forma conica e mediamente compatto. La bacca è media, di colore verde giallo non uniforme, sferoidale, leggermente pruinosa. Vino caratterizzato da buona intensità olfattiva, emerge in finezza ed eleganza. Note più fresche, di agrumi, arancia, frutta fresca. In bocca mostra una buona acidità ed una notevole persistenza. Il vino nel suo complesso ottiene un giudizio molto elevato (4,5).

Il germogliamento cade nella I decade di aprile mentre la fioritura si raggiunge tra la III decade di maggio e la I decade di giugno. La piena invaiatura avviene nella III decade di luglio e la maturazione industriale delle uve nella I decade di ottobre.



Analisi sensoriale I-MM-CDO-13

