

I-MM-CDO-5

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)

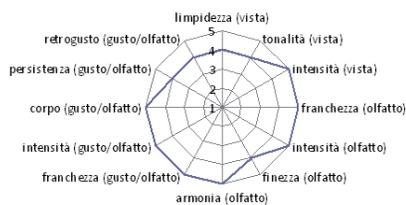
### Anno di omologazione: 2011

Presunto clone caratterizzato da foglia pentagonale, pentalobata, di colore verde medio. La produzione è media, come la vigoria. Il grappolo è di corto, stretto, di forma conica e mediamente compatto. La bacca è media, di colore verde giallo non uniforme, sferoidale, leggermente pruinosa. Vino tipico caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note intense di frutta matura, pesca, albicocca, miele all’inizio poi note più verdi; complessità e armonia olfattive elevate. In bocca emerge in franchezza, intensità e corpo. 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-5



Cloni **139**

