

I-S-PRU-WA

New



Costitutori

- TOS.CO.VIT Associazione Toscana Costitutori Viticoli, Via Vecchia di Marina 6 – San Piero a Grado (PI)
- Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Piazza Grande 7, Montepulciano (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, la vigoria è media. Il grappolo è lungo, di forma conica e molto spargolo. La bacca è lunga, di colore blu nero uniforme, ellissoidale largo, pruinosa. Vino di colore rosso rubino intenso con buona intensità olfattiva, leggermente erbaceo con note di frutta rossa. Possiede buona sapidità ed acidità, buona astringenza e struttura, è persistente e leggermente amaro. 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 tra la I e la II decade di agosto e la maturazione fisiologica nella II decade di settembre.



Analisi sensoriale I-S-PRU-WA

