

### Costitutori

- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura – Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa
- Progetto Agricoltura - Castelnuovo Berardenga (SI)

*Anno di omologazione: 2003*

Clone reperito nel comune di Castelnuovo Berardenga (SI). Si caratterizza per possedere grappolo medio, allungato, di forma cilindrico-piramidale, alato e da peduncolo medio e semilegnoso; l'acino è medio, ellittico, con buccia mediamente spessa di colore blu uniforme con abbondante pruina; la polpa è succosa e consistente, il pennello è medio e leggermente colorato. Possiede vigoria e produzione medie, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale.

Il mosto presenta grado zuccherino elevato, media è l'acidità. Il vino che se ne ottiene è risultato caratterizzato da colore rosso rubino, strutturato, gradevole, con livelli elevati di aroma di frutti di bosco, adatto al medio e lungo invecchiamento.



## Analisi sensoriale I-SG-P.A-8

