

VARIETÀ TEMPRANILLO N.



Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Dip. di Biotecnologie Agrarie– Univ. degli Studi di Firenze; Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. - Università di Pisa

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. 53 del 4/03/1992

Origine TOSCANA

I-U.S. FI-PI-4 Np

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Felice (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.222
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, allungato, di media compattezza, peduncolo ben visibile

Acino: medio, sferoide regolare, con buccia pruinosa di colore nero-violetto

Vigoria: buona

Fertilità:

Produttività: elevata



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	I decade giugno
Invaiaatura	I decade agosto
Maturazione	III decade settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Normale
Oidio	Normale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	3,1
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,3
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	290
	Polifenoli totali (mg/l)	1.480

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino intenso, alcolicità elevata, acidità variabile, profumo caratteristico talora fruttato, gusto tannico; adatto a produrre vini a lungo invecchiamento.