

VARIETÀ PUGNITELLO N.



Costitutore

Dip. Ortoflorofrutticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A);

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. 38 del 15/02/2007

Origine TOSCANA

I-PU-PA-1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Magliano in Toscana (GR)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	6.578
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: piuttosto piccolo, corto, piramidale, e da peduncolo molto corto e semilegnoso

Acino: media, corta, arrotondata, con buccia coriacea di colore blu - nero uniforme, la polpa è poco succosa, il pennello è medio e colorato

Vigoria: media

Fertilità:

Produttività: buona



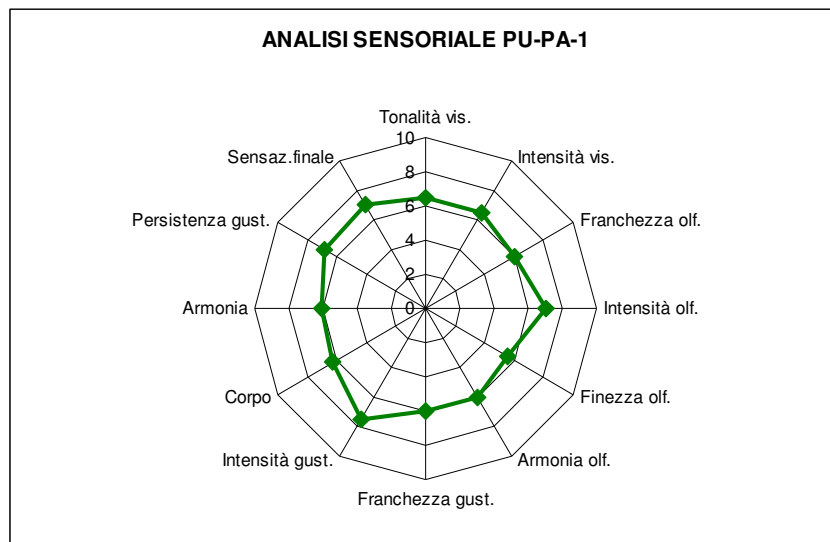
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I-II decade aprile
Fioritura	I decade giugno
Invaiaatura	II-III decade agosto
Maturazione	II-III decade settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	1,9
Numero grappoli/ceppo	12,55
Peso medio grappolo (g)	151,66
Peso medio acino (g)	2,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23,2
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	9
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	403
	Polifenoli totali (mg/l)	1.750

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto presenta ottimi valori in alcool ed acidità, con un contenuto in polifenoli ed antociani totali più elevato del confronto e caratterizzato da colore rosso rubino con riflessi violacei, alcolico, idoneo alla produzione di vini a medio e lungo invecchiamento. All'analisi sensoriale il vino del clone **PU-PA-1** ha ottenuto punteggi elevati ed è stato apprezzato soprattutto per intensità e finezza olfattiva, ed intensità e persistenza gustativa.