

VARIETÀ PUGNITELLO N.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

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



Fonte:

VARIETÀ PUGNITELLO N.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

I-PU-PA-1

Fase fenologica

Germogliamento
Fioritura
Invaiatura
Maturazione

Epoca

I - II decade aprile
I decade giugno
II - III decade agosto
II - III decade settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

Botrite
Oidio

Clone

normale
normale

Caratteristiche produttive

Fertilità potenziale delle gemme
Produzione per ceppo (kg)
Numero grappoli/ceppo
Peso medio grappolo (g)
Peso medio acino (g)
Peso legno potatura (kg/ceppo)
Indice di Ravaz

Clone

1,52
1,9
12,55
151,66
2,58
920
-

Parametri Enochimici

Zuccheri (° Brix)
pH
Acidità totale (g/l)
Ac. Tartarico (g/l)
Ac. Malico (g/l)
Antociani totali (mg/l)
Polifenoli totali (mg/l)

Clone

23,2
3,05
9
-
-
403
1.750

Fonte:



VARIETÀ PUGNITELLO N.

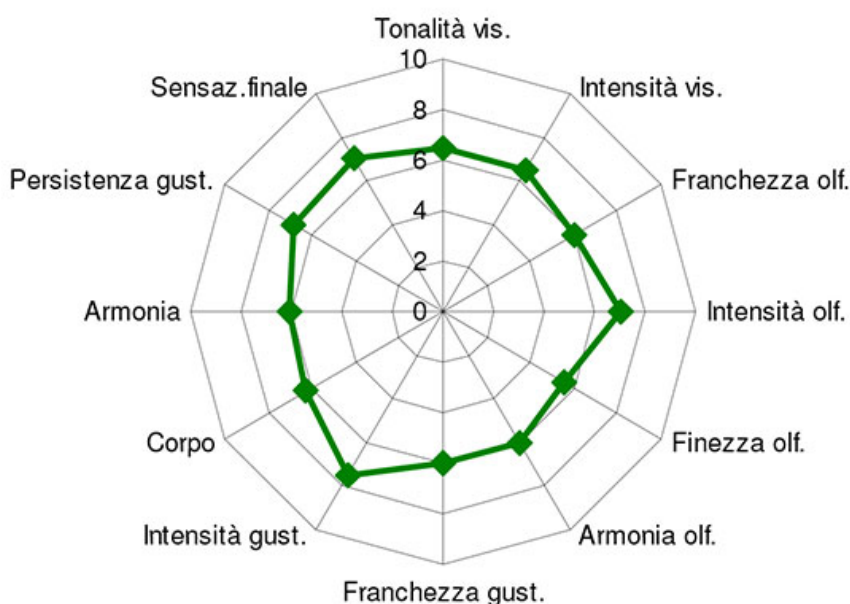


Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

I-PU-PA-1

ANALISI SENSORIALE

ANALISI SENSORIALE PU-PA-1



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.

Fonte: