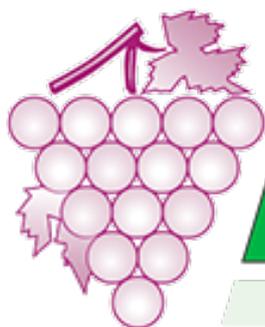


# VARIETÀ PUGNITELLO N.



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

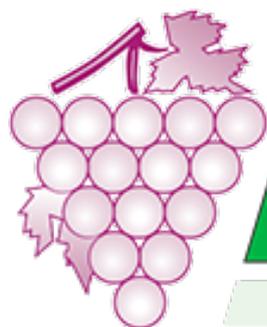
**Vigoria** media

**Fertilità**

**Produttività** buona



# 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)

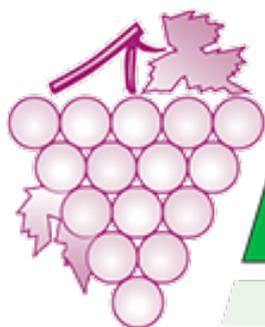
## Clone

23,2  
3,05  
9  
-  
-  
403  
1.750

Fonte:



# VARIETÀ PUGNITELLO N.

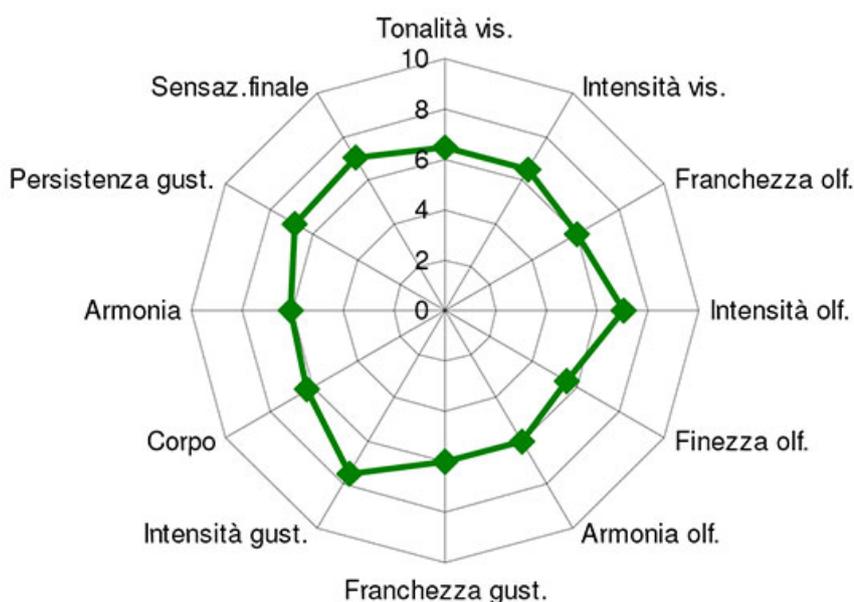


Azienda Agricola Vivai  
**MORONI**  
di Moroni Rolando

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.