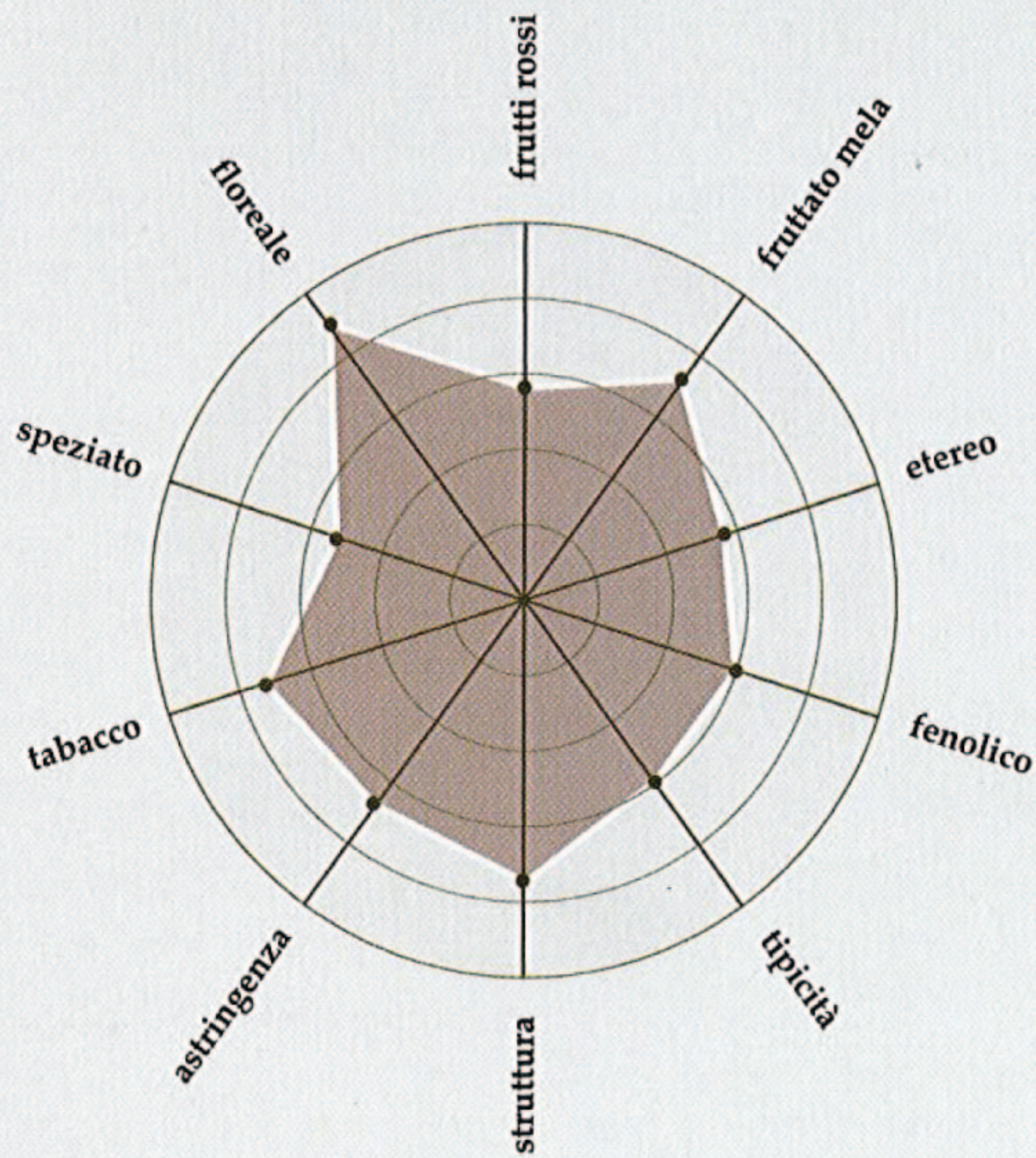


CLONE
BF 30



Anno di omologazione: 1996

Caratteristiche morfologiche

GRAPPOLO: dimensioni medio-grandi, cilindrico-piramidale, mono-bi-alato, compatto.
ACINO: media grandezza, ellissoideo, di forma regolare, buccia pruinosa, consistente e non spessa, di colore blu-violaceo.

Caratteristiche vegeto-produttive

VIGORE: medio.
FERTILITÀ REALE: superiore alla media.
PRODUTTIVITÀ: media e costante.
PESO MEDIO DEL GRAPPOLO: superiore rispetto alla media.

Caratteristiche chimiche del mosto

Il mosto presenta contenuti zuccherini e acidità titolabile superiori alla media, pH medio.

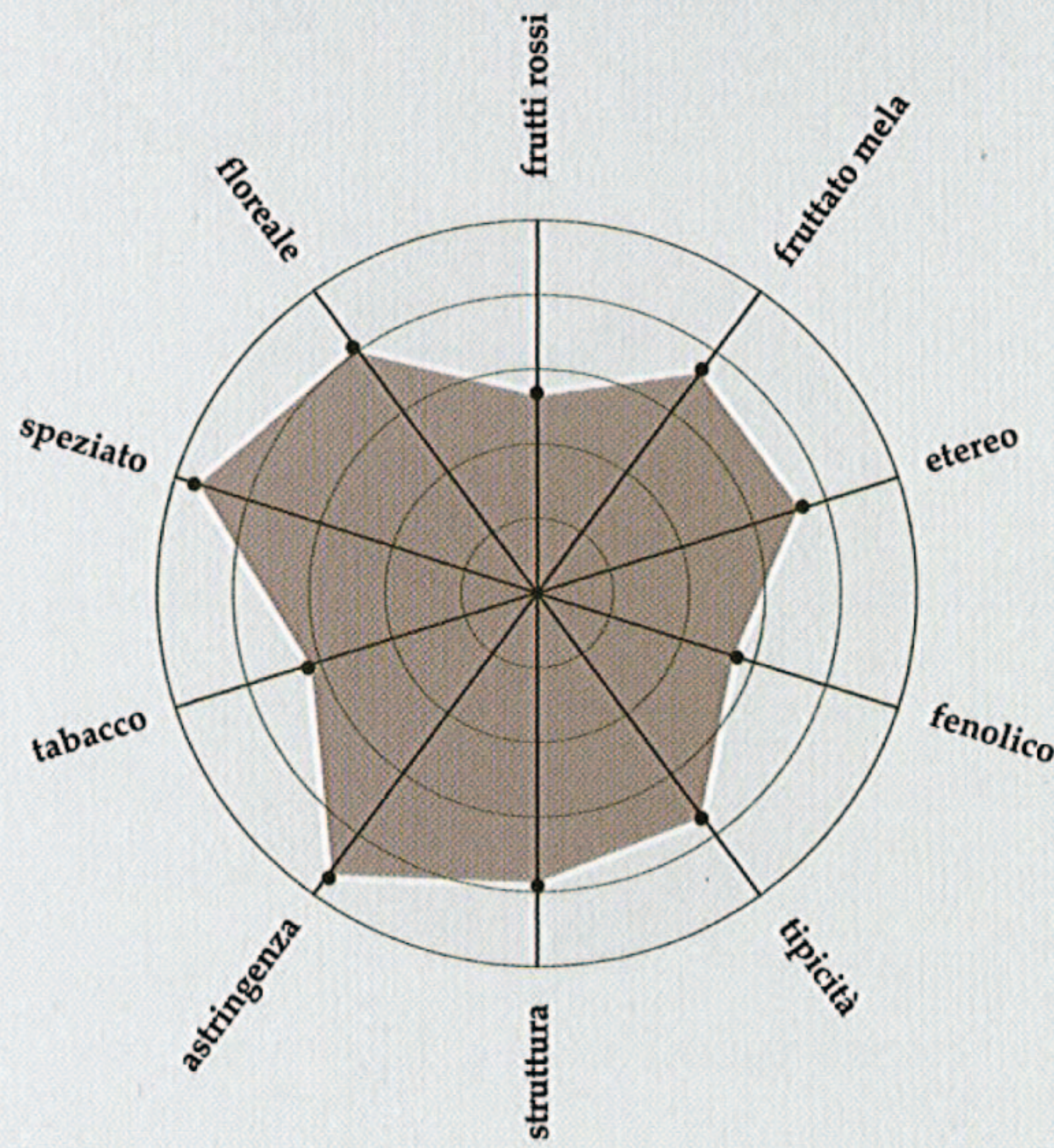
Caratteristiche del vino

COLORE: rosso rubino intenso, con tenore antocianico medio.
AROMI: i sentori di floreale (viola e garofano), fruttato (mela matura) e tabacco caratterizzano il profilo aromatico di questo clone.
GUSTO: elevato grado alcolico e polifenolico; ottimo livello acidico che assicura un'elevata vita al vino.

Utilizzazione consigliata

Grazie alle sue caratteristiche, in combinazione, il clone BF-30, in opportuna percentuale con gli altri cloni di Sangiovese, è adatto alla produzione di vini di lungo e medio invecchiamento.

CLONE
JANUS 10



Anno di omologazione: 1996

Caratteristiche morfologiche

GRAPPOLO: grandezza medio-piccola, cilindrico, alato, mediamente compatto.
ACINO: medie dimensioni, ellissoideo, di forma regolare, buccia pruinosa, consistente ma non spessa, di colore nero-violaceo.

Caratteristiche vegeto-produttive

VIGORE: medio.
FERTILITÀ REALE: media.
PRODUTTIVITÀ: media e costante.
PESO MEDIO DEL GRAPPOLO: nella media della popolazione.

Caratteristiche chimiche del mosto

Il mosto presenta contenuti zuccherini superiori alla media, acidità titolabile e pH medi.

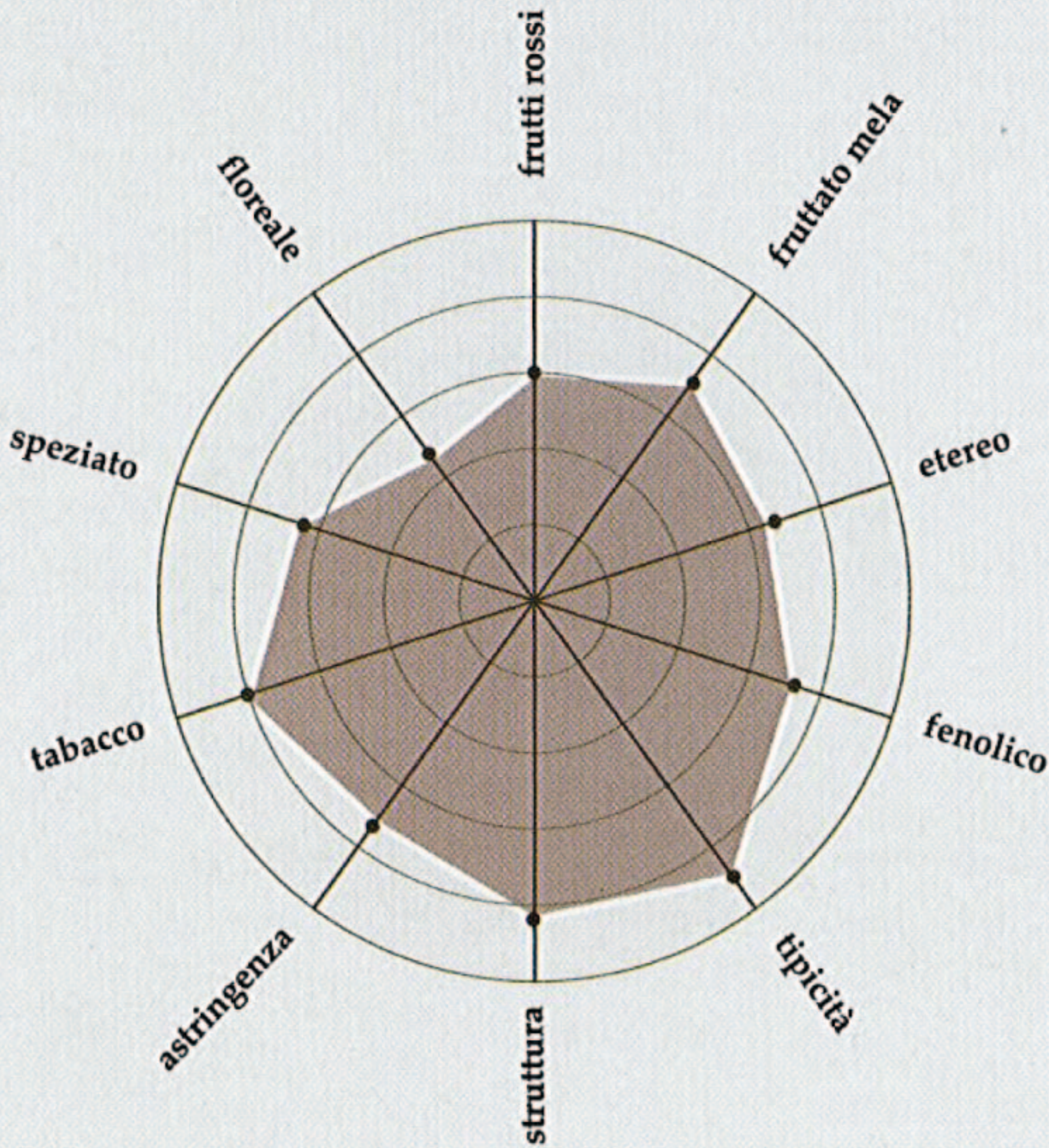
Caratteristiche del vino

COLORE: rosso rubino intenso, con tenore antocianico leggermente inferiore alla media.
AROMI: vino tipico, caratterizzato da note di speziato e di floreale; ottimi anche i livelli degli altri descrittori.
GUSTO: vino di elevata struttura e con un contenuto polifenolico superiore alla media.

Utilizzazione consigliata

Le caratteristiche rilevate permettono di ipotizzare l'utilizzo di questo clone per la produzione di vini da lungo invecchiamento; in miscela con gli altri cloni di Sangiovese consente di esaltare le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

CLONE
JANUS 50



Anno di omologazione: 2000

Caratteristiche morfologiche

GRAPPOLO: medio, cilindrico-piramidale, mono-bi-alato, compatto.
ACINO: medio, ellissoideo, di forma regolare, buccia pruinosa nero-violacea, consistente, ma poco spessa.

Caratteristiche vegeto-produttive

VIGORE: medio.
FERTILITÀ REALE: media.
PRODUTTIVITÀ: media e costante.
PESO MEDIO DEL GRAPPOLO: superiore alla media.

Caratteristiche chimiche del mosto

Contenuto zuccherino superiore alla media della popolazione, pH medio e acidità titolabile leggermente inferiore alla media.

Caratteristiche del vino

COLORE: rosso rubino intenso, con tenore antocianico superiore.
AROMI: patrimonio aromatico altamente tipico e completo, con una complessità olfattiva di elevato pregio; tutti i descrittori presentano livelli medio-alti.
GUSTO: buona struttura alcolica legata ad un estratto secco superiore alla media, buon livello polifenolico.

Utilizzazione consigliata

Questo clone può essere utilizzato come base di miscele clonali per la produzione di vini di elevato pregio destinati al lungo o medio invecchiamento. La sua caratteristica di buon accumulatore di zuccheri ne fa presupporre l'utilizzo anche in zone con andamenti climatici non particolarmente favorevoli alla maturazione delle uve.