

## **Allegato tecnico descrizione Varietà**

Le Varietà di cui al presente avviso sono distinte fra selezioni bianche (tre) e rosse (cinque). Tutte manifestano tolleranza alla botrite. Le Varietà bianche presentano timbri di aromi differenti. Le Varietà rosse manifestano un migliorato rapporto tra antociani e tannini.

Le Varietà sono identificate come segue:

### **VARIETÀ BIANCHE**

#### **1) F44 P009 (syrah/pinot nero).**

**Caratteristiche ed attitudini culturali.** Vitigno di media vigoria, con epoca di germogliamento media, acino medio, sferico con buccia di medio spessore e di colore giallo. Presenta grappolo medio, alato, cilindrico, mediamente compatto. Da buona e regolare produzione e presenta buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in terza epoca (metà settembre); possiede una ottima capacità d'accumulo di zuccheri e una buona tenuta dei valori acidici.

**Utilizzazione.** Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma floreale, con un affinamento si accentua la nota fruttata e una leggera speziatura; buona tenuta acidica anche in annate calde. Dà vini di buon corpo, di media alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi.

#### **2) F41 P076 (teroldego/petit verdot).**

**Caratteristiche ed attitudini culturali.** Vitigno di media vigoria, con epoca di germogliamento media, acino medio, sferico con buccia di medio spessore e di colore giallo. Presenta grappolo medio-grande, alato, cilindrico, leggermente spargolo. Da buona e regolare produzione e presenta buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in terza epoca (seconda decade di settembre); possiede una ottima capacità d'accumulo di zuccheri e tenuta medio-alta dei valori acidici.

**Utilizzazione.** Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma floreale-fruttato, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata da pepe verde; buona tenuta acidica anche in annate calde. Dà vini di buon corpo, di media alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi.

#### **3) TB F08 P035 (vermentino/sauvignon).**

**Caratteristiche ed attitudini culturali.** Vitigno di ottima vigoria, con epoca di germogliamento media, acino medio, sferico con buccia di medio spessore e di colore giallo. Presenta grappolo medio, alato, cilindrico, mediamente compatto. Da buona e regolare produzione e presenta buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in terza-quarta epoca (seconda decade di settembre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri e una ottima tenuta dei valori acidici

**Utilizzazione.** Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma floreale con leggere note di salvia, in affinementosi accentua la nota fruttata e una leggera speziatura; ottima tenuta acidica anche in annate calde. Dà vini di buon corpo, di media alcolicità, con buona consistenza, leggermente aciduli.

### **VARIETÀ ROSSE**

#### **4) F26 P079 (primitivo/teroldego).**

**Caratteristiche ed attitudini culturali.** Vitigno di buona vigoria, con epoca di germogliamento media, acino medio, sferico con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo

medio, alato-cilindrico, di media compattezza. Da buona e regolare produzione e presenta buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in terza-quarta epoca (fine settembre, prima settimana di ottobre); possiede una ottima capacità d'accumulo di zuccheri pur conservando valori di acidità medio elevati.

**Utilizzazione.** Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato-speziato, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi.

#### **5) F42 P030 (sangiovese/teroldego).**

**Caratteristiche ed attitudini colturali.** Vitigno di media vigoria, con epoca di germogliamento precoce, acino medio, sferico con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo medio, alato-cilindrico, di media compattezza. Da buona e regolare produzione e presenta buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in terza epoca (ultima decade di settembre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri pur conservando valori di acidità medio elevati.

**Utilizzazione.** Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche a basse produzioni e in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi.

#### **6) F42 P074 (sangiovese/teroldego).**

**Caratteristiche ed attitudini colturali.** Vitigno di buona vigoria, con epoca di germogliamento media, acino medio-piccolo, sferico con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo medio, leggermente alato, cilindrico, non compatto. Da buona e regolare produzione e presenta buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in terza epoca (metà settembre); possiede una ottima capacità d'accumulo di zuccheri con valori di acidità medi.

**Utilizzazione.** Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi.

#### **7) F42 P136 (sangiovese/teroldego).**

**Caratteristiche ed attitudini colturali.** Vitigno di media vigoria, con epoca di germogliamento media, acino medio-piccolo, sferico con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo medio, alato, cilindrico, non compatto. Da buona e regolare produzione e presenta buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in quarta epoca (prima decade di ottobre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri e tenuta medio-alta dei valori acidici.

**Utilizzazione.** Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi.

#### **8) TB F06 P212 (sangiovese/teroldego).**

**Caratteristiche ed attitudini colturali.** Vitigno di media vigoria, con epoca di germogliamento media, acino medio, sferico con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo

medio-grande, alato, cilindrico, mediamente compatto. Da buona e regolare produzione e presenta buona resistenza allo spacco dell'acino ed alla botrytis.

La maturazione fisiologica si situa in quarta epoca (prima decade di ottobre); possiede una media capacità d'accumulo di zuccheri e tenuta media dei valori acidici.

**Utilizzazione.** Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino, buon corpo, di medio alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi.