



### Costitutori

- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura – Università degli Studi di Firenze
- Dipartimento di Coltivazione delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Patologia vegetale - Università di Pisa
- Consorzio Vino Nobile di Montepulciano – Montepulciano (SI)
- ARSIA - Regione Toscana - Firenze

### Anno di omologazione: 2001

Clone reperito nel territorio del Comune di Montepulciano (SI). Si caratterizza per possedere grappolo medio, corto, alato, mediamente compatto e da peduncolo cortissimo; la bacca è media, arrotondata, con buccia pruinosa di colore blu-nero uniforme, il pennello è corto e colorato. Possiede vigoria buona e produzione media, con posizione del primo germoglio fruttifero sulla prima gemma basale. Il mosto presenta un grado zuccherino medio, tendente all'elevato, buona l'acidità. Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino, talora con riflessi violacei, di alcolicità medio elevata, di profumo caratteristico, di gusto pieno; adatto alla produzione di vini a medio e lungo invecchiamento.



### Riferimenti Bibliografici

**BANDINELLI R., BOSELLI M., MASI E., MATERAZZI A., TRIOLO E.** 2004. Bravio, Bruscello e Grifo: primi cloni di "Prugnolo gentile" per la viticoltura di Montepulciano. Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole e del materiale di propagazione. Quaderno ARSIA, 1/2004, 77-90.

