SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:21. CREA/SNCV ©2011-2025.



CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV); Università degli Studi di Perugia – Istituto di coltivazioni Arboree; ARUSIA – Agenzia Regionale Umbra per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 241 del 16/10/2003

Origine

Bevagna (PG)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| Ubicazione | Località Capezzano, Spoleto (PG) | |
|--------------------------------|--|--|
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura alla Cappuccina | |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2222 | |
| Periodo di osservazione | 1998-2002 | |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Buona fertilità delle gemme basali

| FASE | E POCA | |
|----------------|-------------------|--|
| FENOLOGICA | | |
| Germogliamento | II decade Aprile | |
| Fioritura | I decade Giugno | |
| Invaiatura | I decade Agosto | |
| Maturazione | II decade Ottobre | |

| Suscettibilità malattie | CLONE |
|-------------------------|-------|
| CRITTOGAMICHE (%) | |
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

Grappolo compatto



| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|--------|
| PRODUTTIVE | |
| Fertilità reale | 1,27 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,09 |
| Numero grappoli/ceppo | 23 |
| Peso medio grappolo (g) | 218,63 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 573 |
| Indice di Ravaz | 8,88 |

| | PARAMETRI | CLONE |
|-------|--------------------------|-------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (°Brix) | 23,08 |
| 9 | рН | 3,02 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 7,76 |
| Ĭ | Ac. Tartarico (g/l) | 6,86 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,73 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| VI | Polifenoli totali (mg/l) | 1.560 |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore intenso e vivace; si caratterizza per il bouquet complesso dovuto alle sensazioni di fruttato ed alla prevalenza dei profumi e gusti di prugna secca, frutti di bosco e ciliegia, a cui si aggiungono struttura, tannicità e gusto amarognolo. Ha lunga persistenza in bocca e nel retrogusto; adatto per sopportare lunghi periodi di invecchiamento.

