

# SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 09:21. CREA/SNCV ©2011-2023.



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)

I - 2 ISV - ICA 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

### EPOCA

#### FENOLOGICA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

#### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

### IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo compatto

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,08
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	7,76
	Ac. Tartarico (g/l)	6,86
	Ac. Malico (g/l)	2,73
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	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.