# SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:19. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Di.Pro.Ve. Sez. Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Milano; Val di Maggio A. Caprai s.r.l.

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

## **Origine**

Montefalco (PG)

# CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

UbicazioneMontefalco (PG)Forma di allevamentoControspalliera con potatura a cordone speronatoDensità di impianto (ceppi/ha)-

Periodo di osservazione 1998-2000

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Acino di peso superiore

√ Fertilità maggiore

FASE FENOLOGICA	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

#### IL GRAPPOLO

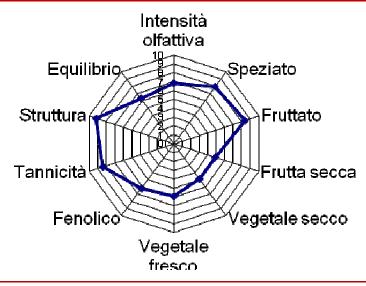
- Grappolo medio conico, a volte cilindrico e spesso mono-alato, mediamente compatto
- Acino da rotondo a sub-rotondo



CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,13
Produzione per ceppo (Kg)	1,9
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	134
Peso medio acino (g)	1,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	26,1
<u>o</u>	pН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	6,11
	Ac. Malico (g/l)	0,67
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	2040
	Polifenoli totali (mg/l)	3659

### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino ottenuto dal clone "25 Anni" presenta una particolare struttura legata alla grande ricchezza in sostanze polifenoliche. Buona la complessità aromatica in cui spiccate sono le note di frutti di sottobosco, ed in particolare di mora matura. Il vino si presenta possente alla bocca e adatto alla produzione di vini a lungo invecchiamento. Se ne consiglia l'uso in miscela con i cloni "Cobra" e "Collepiano", per il raggiungimento del massimo equilibrio.

