

SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



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. 241 del 16/10/2003

Origine

Montefalco (PG)

I-UNIMI - CAPRAI
25 ANNI

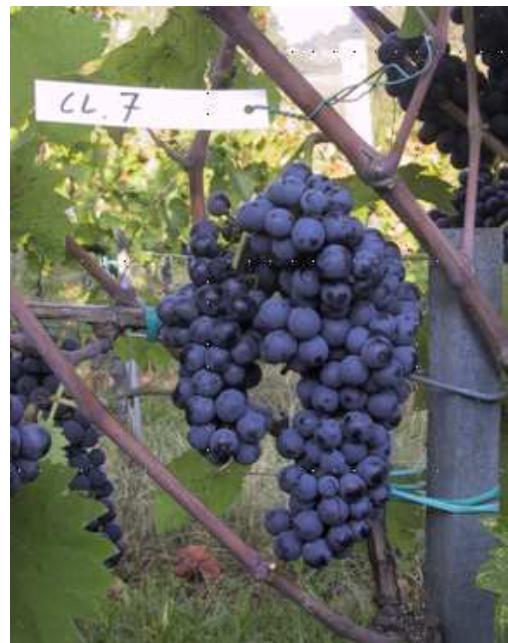
CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montefalco (PG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Acino di peso superiore
- ✓ Fertilità maggiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



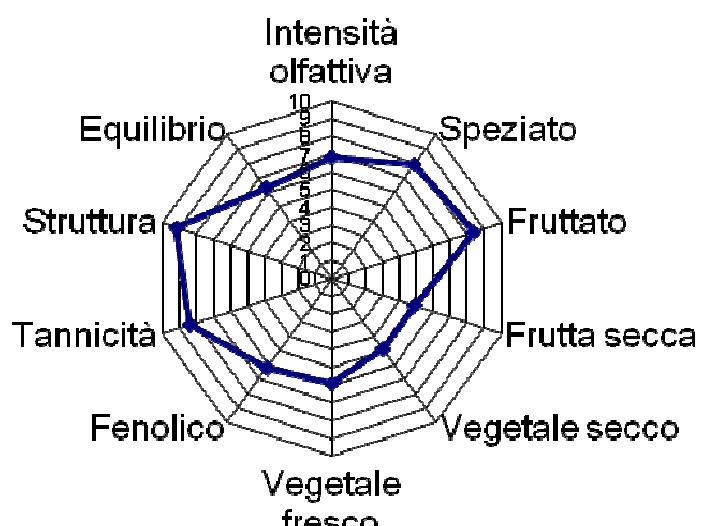
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	26,1
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	6,11
VINO	Ac. Malico (g/l)	0,67
	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.