# SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:20. 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)

# I-UNIMI - CAPRAI COLLEPIANO

# CAMPO DI OMOLOGAZIONE 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

✓ Grappolo di peso inferiore

FASE FENOLOGICA	ЕРОСА
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

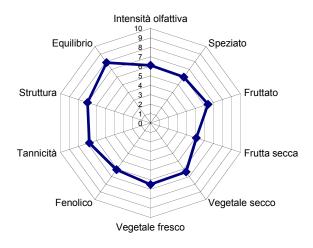
- Grappolo medio piccolo, conico a volte cilindrico e monoalato, mediamente spargolo
- Acino da rotondo a sub-rotondo



CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,04
Produzione per ceppo (Kg)	1,68
Numero grappoli/ceppo	15,4
Peso medio grappolo (g)	104
Peso medio acino (g)	1,38
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	26,4
<u>o</u>	pН	-
Acidità totale (g/l) Ac. Tartarico (g/l) Ac. Malico (g/l)	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	5,8
	Ac. Malico (g/l)	0,72
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	1808
	Polifenoli totali (mg/l)	3421

# ANALISI SENSORIALE



#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Buona la complessità aromatica, evidenti i sentori fruttati, tipici del vitigno, delicate note vegetali. Il clone dà vini colorati di buona struttura con gradazioni alcoliche molto importanti accompagnate anche da un elevato, contenuto polifenolico. Il clone vinificato in purezza produce vini eleganti ed equilibrati, e trova la sua massima espressione per vini da invecchiamento in miscela con i cloni "Cobra" e "25Anni".

