

SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 09:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosututore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine

Gualdo Cattaneo (PG)

I-VCR 67

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. La Fata Vincenzo-Cinigiano (GR)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2017-2019

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: superiore alla media



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: di forma conico-cilindrica, allungato, mediamente compatto, di dimensioni superiori allo standard;
- ✿ Acino: sferico, ha peso medio o più, buccia di colore blu-nero con evidenti sfumature violacee ed abbondante pruina

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

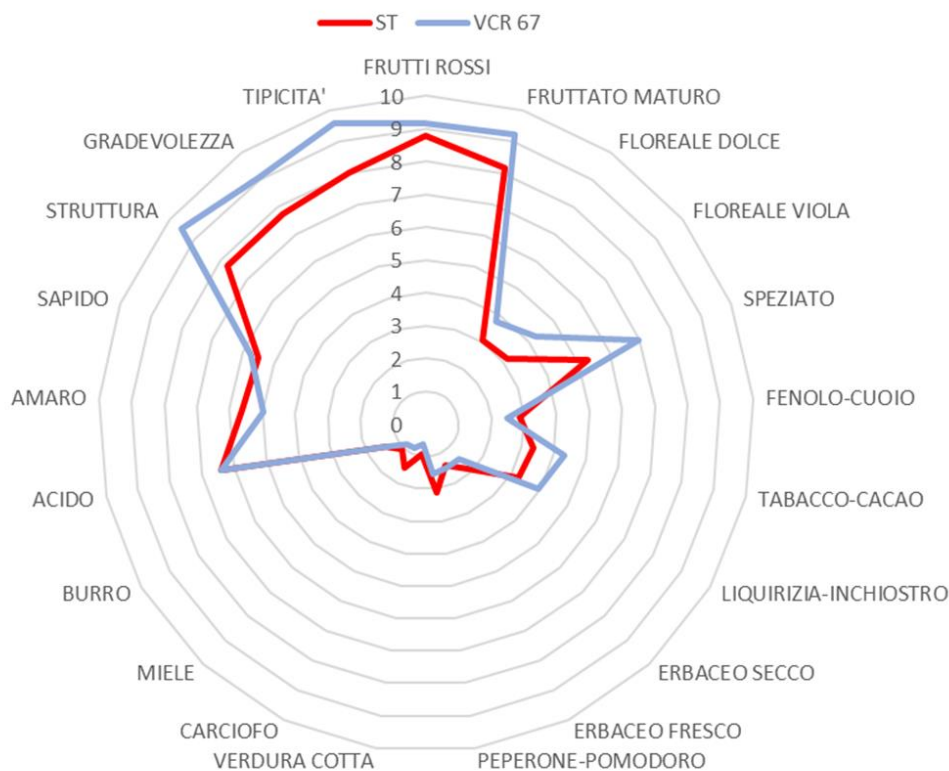
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,65
Oidio	0,62

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	2,78
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	178
Peso medio acino (g)	1,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	649
Indice di Ravaz	4,3

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	23,93
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	6,16
	Ac. Tartarico (g/l)	5,72
VINO**	Ac. Malico (g/l)	1,74
	Antociani totali (mg/l)	683
	Polifenoli totali (mg/l)	3995

* Dati medi relativi alle 3 annate 2017-19, ** dati medi relativi alle annate 2018-19

GRAFICO SENSORIALE SAGRANTINO VCR 67/ SAGRANTINO STANDARD



ANALISI SENSORIALE

Il biotipo dà un vino di colore rosso rubino intenso, con marcate sfumature violacee, dotato di grado alcolico elevato. Al naso si esprime con intensi profumi di frutti rossi, in particolare amarena e mora, e frutti maturi, arricchiti da note speziate di cannella, cacao e liquirizia; in bocca è corposo, morbido e sapido, con un'importante dotazione tannica.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Carica polifenolica e tannicità rendono il biotipo adatto alla produzione di vini da lungo invecchiamento; grazie al consistente accumulo zuccherino e alla buccia resistente, si presta anche alla produzione di vini passiti ottenuti tramite appassimento naturale su pianta.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno di media vigoria, predilige terreni a medio impasto, possibilmente silicei-argillosi; non teme freddi né invernali né primaverili.