

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Antella (FI)

**I-RAUSCEDO 10**  
(Grosso Lamole)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Molto produttivo
- ✓ Maturazione leggermente anticipata

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b> |
|------------------------|--------------|
|------------------------|--------------|

|                |   |
|----------------|---|
| Germogliamento | - |
| Fioritura      | - |
| Invaiaura      | - |
| Maturazione    | - |

## IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo grande, tronco-piramidale, alato
- ✦ Acino medio-grosso, sub-rotondo



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

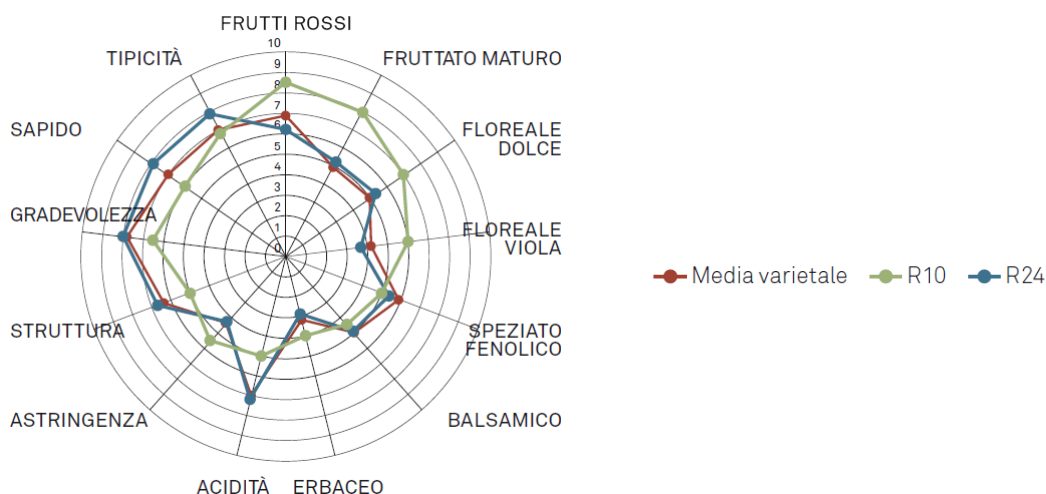
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,61 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | -    |
| Numero grappoli/ceppo         | -    |
| Peso medio grappolo (g)       | -    |
| Peso medio acino (g)          | -    |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -    |
| Indice di Ravaz               | -    |

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

|       |                          |   |
|-------|--------------------------|---|
| MOSTO | Zuccheri (Babo)          | - |
|       | pH                       | - |
|       | Acidità totale (g/l)     | - |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | - |
|       | Ac. Malico (g/l)         | - |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | - |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | - |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con elevati sentori fruttati; sapore sufficientemente tannico; di limitata struttura e ricchezza in polifenoli. Adatto in generale alla produzione di vini giovani o di breve invecchiamento.