

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

Predappio (FO)

I-RAUSCEDO 24
(Medio Predappio)

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** con leggera acinellatura dolce
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità da media a superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Scarsa sensibilità alla botrite

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio o meno, cilindro-piramidale, compatto, con due corte ali
- ✎ Acino meno che medio, sub-rotondo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

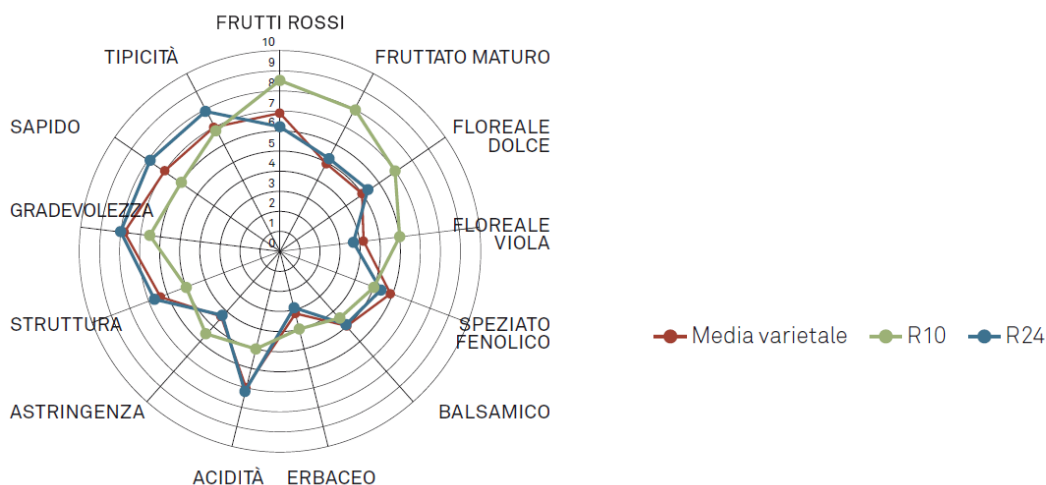
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,35
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; aroma fruttato e speziato; sapore piuttosto tannico, retrogusto leggermente amarognolo, di buona struttura, ottimo corpo. Il vino assume con l'invecchiamento sapori e profumi di tutta nobiltà. Adatto al medio-lungo invecchiamento.