

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 19/05/2022, 17:38. CREA/SNCV ©2011-2022.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna - Dipartimento di Colture Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 136 del 24/05/1976

Origine

Savignano sul Rubicone (FC)

I-SG 2 T

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1970-1975

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività buona
- ✓ Germogliamento e fioritura leggermente anticipati

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grosso, allungato, conico, con un'ala, piuttosto compatto, con peduncolo lungo
- ✿ Acino grosso, tronco-ovoide; buccia di medio spessore, consistente, di colore bleu-nerastro, pruinosa



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE **CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	7
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	375
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI **CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,00
	pH	2,88
	Acidità totale (g/l)	6,88
	Ac. Tartarico (g/l)	6,10
	Ac. Malico (g/l)	1,72
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si ottiene un vino abbastanza colorato, preferibilmente da consumare giovane o, al più, dopo breve invecchiamento.