

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:02. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></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**

---

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.