

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 17/08/2025, 02:17. 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 |

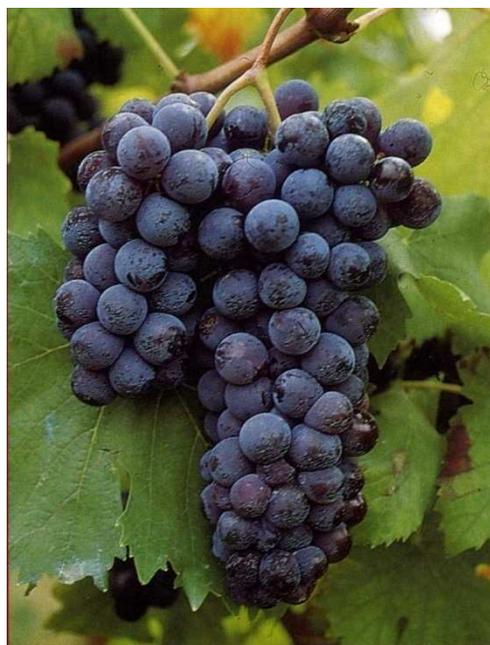
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

| <i>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.