

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:33. CREA/SNCV ©2011-2019.



## 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 4 T

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigore medio
- ✓ Produttivo
- ✓ Leggera sensibilità al marciume del grappolo

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento         | -            |
| Fioritura              | -            |
| Invaiaura              | -            |
| Maturazione            | -            |

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo cilindrico, alato, piuttosto compatto, con peduncolo legnoso
- ✚ Acino ellissoidale



| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | -                   |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | -                   |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | -                   |
| Peso medio acino (g)                         | -                   |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | -                   |
|              | pH                                     | -                   |
|              | Acidità totale (g/l)                   | -                   |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |
|              | Antociani totali (mg/l)                | -                   |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

### ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore rosso vivace e di buona stabilità.