

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 10:30. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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

Predappio (FC)

I - SG 12 T

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cadriano (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone Speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1972-1975

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Elevata fertilità, anche delle gemme basali
- ✓ Molto produttivo
- ✓ Maturazione piuttosto precoce
- ✓ Scarsa suscettibilità alle principali crittogame

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, alato, compatto, con peduncolo grosso e legnoso
- ✿ Acino grosso, ellissoidale, sezione trasversale regolare; buccia di medio spessore, consistente di colore bleu-nerastro, pruinosa; vinaccioli con becco sottile



---

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

---

Botrite	Medio-alta
Oidio	Media

---

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

---

Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	5,20
Numero grappoli/ceppo	15,5
Peso medio grappolo (g)	313,7
Peso medio acino (g)	2,57
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,14
Indice di Ravaz	4,73

---

---

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

---

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,7
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	7,79
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Si ottiene un vino di colore rosso rubino intenso, profumato (viola), di struttura, idoneo all'invecchiamento se limitato nella produzione.