

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 11:09. CREA/SNCV ©2011-2018.



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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| 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

| | | |
|--------------|--------------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,7 |
| | pH | 3,41 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,79 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | 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.