

**SCHEDA
INCOMPLETA
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

SANGIOVESE N.

I - SS-F9-A5-48



Costitutore

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale – Sez. Coltivazioni Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 323 del 18/11/1978

Origine

Località Lamole, Greve in Chianti (FI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione buona e costante

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, tendente al compatto, talvolta alato
- ✿ Acino medio, obovoidale; buccia consistente, molto pruinosa, di colore blu tendente al nero uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE**

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	-

**PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumato, corposo, molto caratteristico. Il clone è adatto alla produzione di vini a medio e lungo invecchiamento.