

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD); Attualmente tutti i diritti sono riservati al Consorzio Agrario Provinciale di Siena

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Gaiole in Chianti (SI)

I-FEDIT 20 CH

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone rustico
- ✓ Buona vigoria e produzione
- ✓ Maturazione un po' ritardata (\*)
- ✓ Buona resistenza alle ampelopatie

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, piramidale, piuttosto spargolo, alato (un'ala piuttosto sviluppata)
- ✚ Acino medio, piccolo, regolare, ovale



(\*) rispetto agli altri cloni FEDIT di Sangiovese

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

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

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Fornisce un mosto di ottimo grado zuccherino, da cui deriva un vino di buon corpo, alcolico, ricco di colore, profumato, fruttato, adatto all'invecchiamento anche in barrique, ma anche ad uvaggi.