

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



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>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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

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.