

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 12:12. CREA/SNCV ©2011-2018.



Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Gaiole in Chianti (SI)

I-FEDIT 21 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
- ✓ Vigoroso e produttivo
- ✓ Fasi fenologiche un po' anticipate (raccolta anticipata di circa una settimana) (*)
- ✓ Buona resistenza alle ampelopatie

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo conico, alato, tendenzialmente compatto
- ✿ Acino di media grossezza, 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)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Fornisce un vino di colore rosso rubino intenso, profumato, di buon corpo ed equilibrata struttura, adatto anche all'invecchiamento.