

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:31. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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 22 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
- ✓ Vigoria inferiore (\*)
- ✓ Produttività buona
- ✓ Resistente alle ampelopatie

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

## IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo di media grandezza, alato (un'ala evidente), conico-piramidale, allungato, compatto
- ✳ Acino medio piccolo, ovale, con buccia consistente di colore blu-scuro



(\*) rispetto agli altri cloni FEDIT di Sangiovese

| <b>CARATTERISTICHE<br/>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<br/>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**

Si ottiene un mosto di buon grado zuccherino da cui si ricava un vino equilibrato, alcolico, strutturato, sapido. Adatto all'invecchiamento e all'uvaggio, cui conferisce profumi e struttura.