

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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

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.