SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:34. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine

Antella (FI)

/CR 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo tipico di "Lamole"
- ✓ **Acino** di dimensione superiore
- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona e costante

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, alato, allungato, semicompatto
- Macino grosso, sub-rotondo



Rauscedo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (*)	0,66
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,10
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	314
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	15,08
2	рН	3,12
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,65
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

^(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.



Città S. Angelo

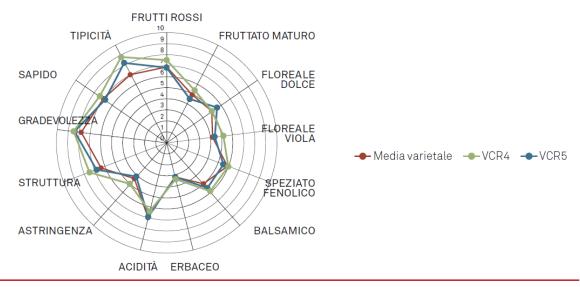
FASE FENOLOGICA	OLOGICA EPOCA	
Germogliamento	I decade Aprile	
Fioritura	I decade Giugno	
Invaiatura	I decade Agosto	
Maturazione	III decade Settembre	

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (*)	0,63

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,11
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	328,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	15,80
9	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,8
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, di buona struttura, speziato-fruttato.

Il clone si presta sia alla produzione di vini giovani, freschi che di vini da medio invecchiamento.