## SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:32. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 273 del 22/11/1994

#### **Origine**

Mercatale Val di Pesa (FI)

# K 3U

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)

Forma di allevamento

-

Densità di impianto (ceppi/ha)

II - I

Periodo di osservazione

1990-1992

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** e acino di peso leggermente inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità molto buona
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Scarsa sensibilità alla botrite

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o meno, cilindrico, semicompatto, con corte ali
- Acino medio o meno, sub-rotondo, con buccia di media consistenza di colore blu scuro



### Rauscedo

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (*)	3,21
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	15,42
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	299
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	15,75
2	рН	3,22
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,07
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

<sup>(\*)</sup> 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

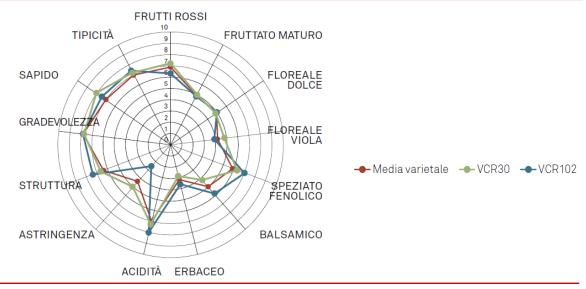
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (*)	3,66

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	16,58
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	300,17
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,47
9	рН	3,11
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,13
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

#### ANALISI SENSORIALE



#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà un vino ricco di colore, di buona struttura, con leggera sfumatura speziata e aroma fruttato-floreale. Adatto per gli uvaggi del Chianti, acquista finezza con l'invecchiamento.