

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 11:56. CREA/SNCV ©2011-2018.



## Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree, Istituto di Patologia Vegetale -Università degli Studi di Milano; Banfi srl (SI)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 04/11/1996

## Origine

Montalcino (SI)

I-BF 10

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Scarsa sensibilità alla botrite

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



## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-grande, cilindro-piramidale, semicompatto, alato
- 🍇 Acino medio-grosso, sub-rotondo

<b>CARATTERISTICHE 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 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/Kg)	-
	Polifenoli totali (mg/Kg)	-

### **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma speziato e fenolico, di elevata tipicità; tenore tannico di particolare interesse. Consigliato miscela con altri cloni per l'ottenimento di vini sia da invecchiamento sia di più pronta beva.