

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree, Istituto di Patologia Vegetale -Università degli Studi di Milano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Montalcino (SI)

I-TIN 50

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 costante

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, cilindro-piramidale, semispargolo
- ✚ Acino medio-grosso, sub-rotondo



| 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 ENOCIMICI | CLONE |
|--------------|--------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/Kg) | - |
| | Polifenoli totali (mg/Kg) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso superiore alla media; aroma complesso, di elevato pregio; sapore fruttato tendente allo speziato con l'invecchiamento, di ottima struttura alcolica ed elevato estratto secco.

Vino con un contenuto polifenolico superiore alla media, da utilizzarsi in miscela con altri cloni per la produzione di vini da medio e lungo invecchiamento.