# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 258 del 04/11/1996

#### **Origine**

Vecchiazzano (FO)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Sylvoz

Densità di impianto (ceppi/ha) | 1900

Periodo di osservazione 1991-1993

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "Romagnolo"
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Resistenza alla botrite buona

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, semicompatto, con un'ala evidente
- Marino medio-piccolo, ovoide



## Rauscedo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (**)	3,55
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	251,17
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	15,93
9	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,62
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	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.



<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al triennio 1990-1992.

# Città S. Angelo

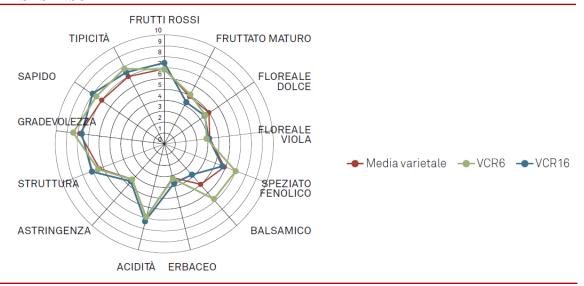
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (**)	3,55

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	258
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,77
9	pН	3,18
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,78
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; sapore leggermente speziato e fruttato. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di corpo, finezza ed armonia. Adatto al medio invecchiamento.