SCHEDA INCOMPLETA

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE !

Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

crea SNCV

SANGIOVESE N.

Costitutore
Università degli Studi di PI – DCDSL "G. Scaramuzzi"; Università degli Studi di FI – DIPSA – Sez. Coltivaz. Arboree; Regione Toscana – Assessorato Agricoltura; Consorzio Vino Chianti Classico

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 85 del 13/04/1999

Origine
Barberino Val d'Elsa (FI)

I - CCL 2000/2

Campo di omologazione e confronto

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

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produzione buona

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

Il Grappolo

- Grappolo medio, piramidale, tendente allo spargolo, talvolta alato, con peduncolo corto e semilegnoso
- Acino medio, obovoide, con buccia spessa e molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme; la polpa è succosa, il pennello è corto e colorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

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

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumato, corposo, molto caratteristico; adatto al medio e lungo invecchiamento.