

**SCHEDA  
INCOMPLETA  
IN ATTESA DI  
ULTERIORI DATI NON  
ANCORA TRASMESSI  
DAL COSTITUTTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# SANGIOVESE N.

I - CCL 2000/2



## 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)

## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
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 CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.