

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# SANGIOVESE N.

I - CCL 2000/3



## 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 media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |   |
|----------------|---|
| Germogliamento | - |
| Fioritura      | - |
| Invaiaatura    | - |
| Maturazione    | - |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, conico, tendente allo spargolo, alato, con peduncolo visibile e semilegnoso
- ✿ Acino medio-piccolo, ovoidale, con buccia spessa e molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme; la polpa è carnosa, il pennello è corto con striature rossastre

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 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 CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|              |                          |   |
|--------------|--------------------------|---|
| <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, con profumi tipici, corposo; adatto al lungo invecchiamento.