Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:53. CREA/SNCV ©2011-2026.

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
Gaiole in Chianti (SI)

I - CCL 2000/4

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	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, conico, tendente allo spargolo, con peduncolo corto e semilegnoso
- Acino medio, sferoide, con buccia pruinosa, di colore nero-violaceo uniforme; la polpa è carnosa, il pennello è medio-corto

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 intenso, con caratteristiche di tipicità; adatto al medio invecchiamento.