

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

SANGIOVESE N.

I - CCL 2000/4



Costitutore

Università degli Studi di PI – DCDSL “G. Scaramuzzi”;
Università degli Studi di FI – DIPSА – 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)

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 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 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

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.