

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree, Istituto di Patologia Vegetale -Università degli Studi di Milano

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 160 del 10/07/1999

## Origine

Montalcino (SI)

I-MI-TIN 20

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo di peso superiore

✓ Fertilità media

✓ Produttività inferiore

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento

Fioritura

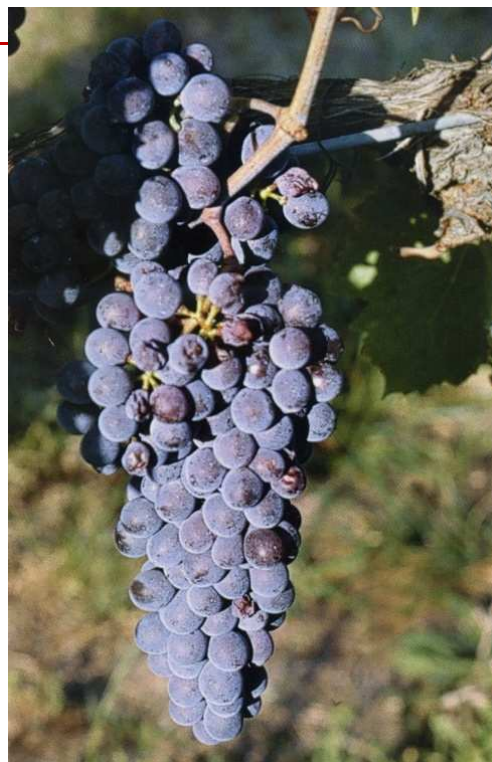
Invaiatura

Maturazione

## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo grande, cilindro-piramidale, con due ali evidenti, compatto

🍇 Acino medio, sub-rotondo



---

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
----------------------------------------------	---------------------

---

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

---

---

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	----------------------------------------	---------------------

---

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	
	pH	
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/Kg)	
	Polifenoli totali (mg/Kg)	

---

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino; ottima complessità ed intensità aromatica, sentori di frutti rossi e fenolo (cuoio); struttura elevata ed armonica. Per le sue caratteristiche se ne consiglia l'uso per la produzione di vini da medio e lungo invecchiamento.