

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 13/11/2018, 01:13. CREA/SNCV ©2011-2018.



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

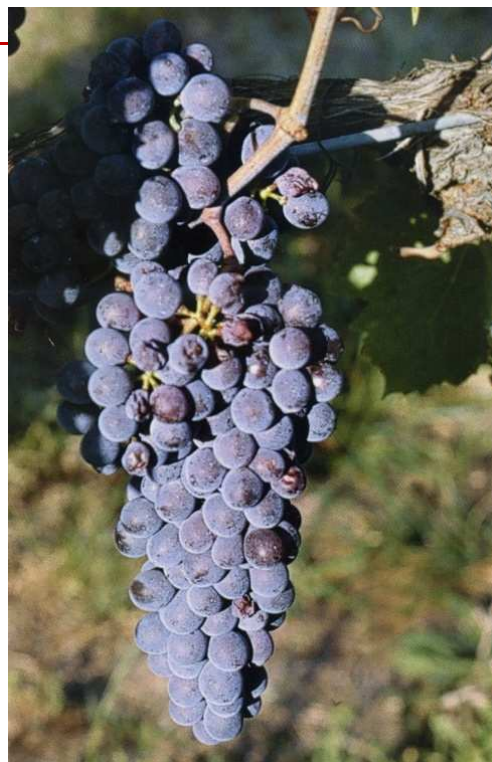
Invaiatura

Maturazione

IL GRAPPOLO

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

✚ Acino medio, sub-rotondo



| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--|---------------------|
|--|--|---------------------|

| | | |
|--------------|---------------------------|--|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | |
| | pH | |
| | Acidità totale (g/l) | |
| | Ac. Tartarico (g/l) | |
| VINO | 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.