

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

SANGIOVESE N.

I - C. FUTURO 2



Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”; ARSIA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione nel Settore Agricolo-forestale; Consorzio Vini Chianti

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 24/07/2001

Origine

Pelago (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 medio-alta
- ✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, compatto, con 2 ali
- ✿ Acino medio-grande, ellissoidale; buccia consistente, molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme

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 carico, con profumo complesso in cui il fruttato si unisce a note speziate, sapido, ricco di sensazioni fenoliche non aggressive e astringenti.

Il clone è idoneo per la produzione di vini giovani e/o di medio invecchiamento.