

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

SANGIOVESE N.

I - C. FUTURO 3



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

Rufina (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 media
- ✓ Produzione media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, con un’ala poco evidente
- ✿ Acino medio, ellissoide, con buccia consistente, 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)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, profumo marcato di fruttato di ciliegia e amarena, con sentori di frutta matura, sapido.

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