

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# SANGIOVESE N.

I - C. FUTURO 4



## 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

Montespertoli (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 elevata
- ✓ Produzione media

## FASE FENOLOGICA                      EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, allungato, tronco-cilindrico, alato
- ✎ 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 carico, profumo di confettura in cui prevale la ciliegia e l'amarena, sapido, di buona struttura.

Il clone è idoneo per la produzione di vini di pronta beva.