

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Scansano (GR)

I-VCR 106

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1997-1999

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Morellino”
- ✓ **Grappolo e acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività inferiore



## IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo meno che medio, piramidale, semicompatto
- ✘ Acino piccolo, ellissoidale-corto, con buccia consistente di colore blu-nero intenso

## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---	---------------------

Botrite	2,67
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	3,67
Numero grappoli/ceppo	15,4
Peso medio grappolo (g)	239
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

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

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,17
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	7,33
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

Castagneto  
Carducci

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	2
Oidio	-

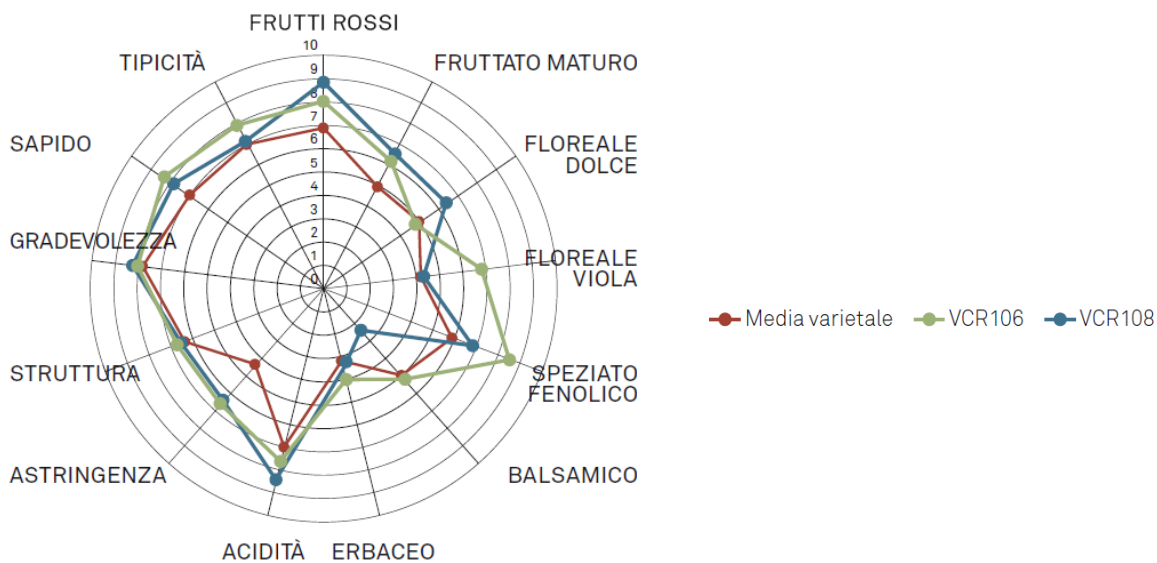
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	3,93
Numero grappoli/ceppo	16,5
Peso medio grappolo (g)	238,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	20,00
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,13
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone è indicato per vini speziato-fruttati di corpo, sapidi, da prolungato invecchiamento. Evidenti le note di floreale (viola) e speziato-fenolico.

---

### ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

---

Vitigno autoctono dell'alta Maremma, adatto a climi caldi e siccitosi.