SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:31. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE	
CRITTOGAMICHE (%)		
Botrite	2,67	
Oidio	-	

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,17
9	рН	3,28
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,33
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

Castagneto Carducci

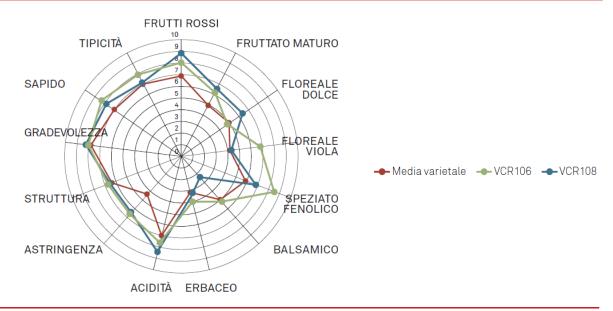
FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE	
CRITTOGAMICHE (%)		
Botrite	2	
Oidio	-	

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	20,00
9	рН	3,26
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,13
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	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.