

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 13:15. CREA/SNCV ©2011-2019.



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)

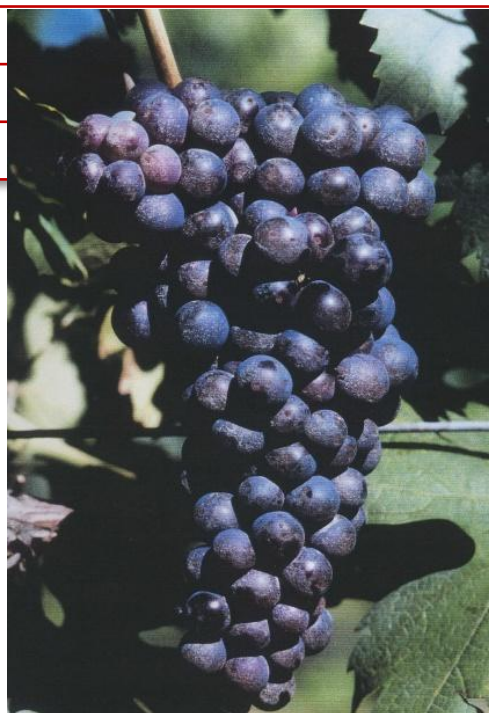
I-VCR 108

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”
- ✓ **Acino** di dimensione superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità da media a superiore
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Scarsa sensibilità alla botrite



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindro-piramidale, semicompatto, alato
- ✚ Acino medio-grosso, sub-rotondo

Rauscedo

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	2,67
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	4,04
Numero grappoli/ceppo	15,5
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,07
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,93
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

Castagneto
Carducci

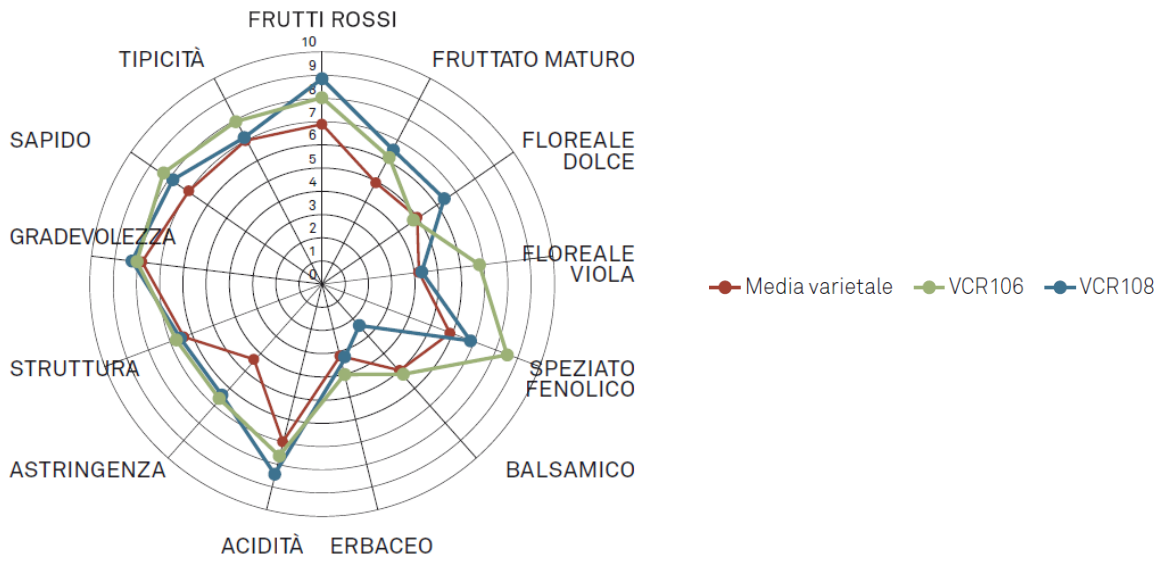
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	4,08
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	261,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,87
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone è indicato per vini mediamente speziati e strutturati, da medio invecchiamento. Accentuate nel profilo aromatico le componenti frutti rossi, fruttato maturo e floreale.