## SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:32. 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

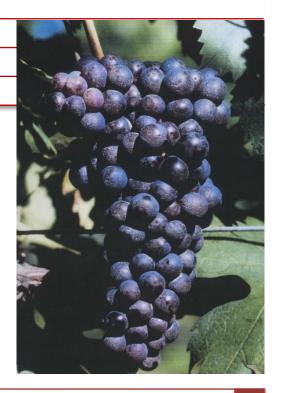
1997-1999

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "Morellino"
- ✓ 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
- Mario Acino medio-grosso, sub-rotondo



## Rauscedo

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> 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	1,53
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	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,07
9	рН	3,26
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,93
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

# Castagneto Carducci

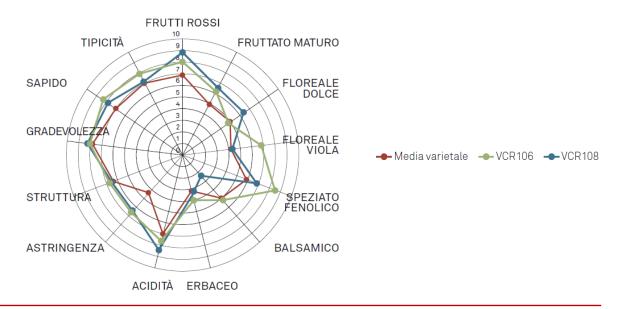
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	2
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,60
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	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,87
9	рН	3,22
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,4
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 mediamente speziati e strutturati, da medio invecchiamento. Accentuate nel profilo aromatico le componenti frutti rossi, fruttato maturo e floreale.