

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:58. CREA/SNCV ©2011-2019.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD); CRPV-Centro Ricerche Produzioni Vegetali, Cesena (FC)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Predappio (FC)

I-FEDIT 30 ESAVE

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone abbastanza vigoroso
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Maturazione leggermente anticipata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di medie dimensioni, piramidale, spesso con un'ala, mediamente compatto
- ✿ Acino medio- piccolo, sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore rosso scuro-violetto (quasi rosso-nero)



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	245,00
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il mosto consegue un tenore zuccherino superiore rispetto alla media della popolazione in selezione. Si ottiene un vino di buona intensità colorante dal profumo delicatamente fruttato, abbastanza corposo e di media acidità. Idoneo per vini da consumare giovani, ma sopporta anche un breve invecchiamento.