

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 05:27. CREA/SNCV ©2011-2022.



## 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 38 ESAVE

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

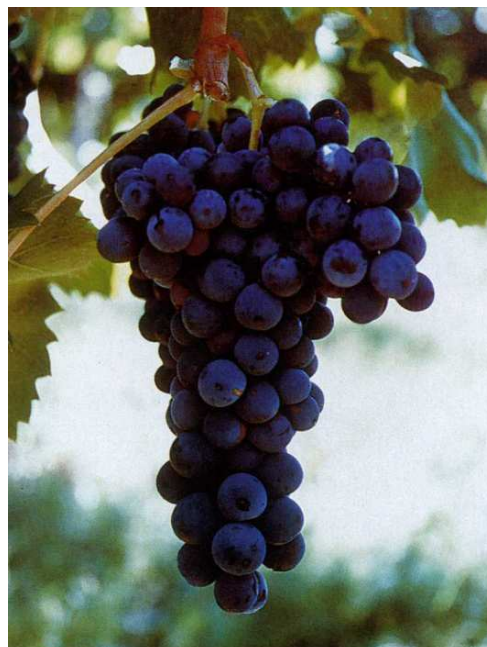
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone abbastanza vigoroso (\*)
- ✓ Produzione buona (\*) e costante

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di medie dimensioni, piramidale, solo a volte alato, mediamente compatto (\*)
- ✿ Acino piccolo, sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore rosso scuro-violetto (quasi rosso-nero), consistente



(\*) leggermente minore rispetto al clone FEDIT 30 ESAVE

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	223,00
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)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	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 colore rosso rubino carico, dal profumo fruttato, di buon corpo e buona acidità, idoneo anche per l'invecchiamento.