

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine

Scansano (GR)

I-VCR 105

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”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità costante
- ✓ Produzione media
- ✓ Buona resistenza alla botrite

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione (*) | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, semicompatto
- ✚ Acino piccolo, buccia consistente con colorazione intensa ed uniformemente distribuita



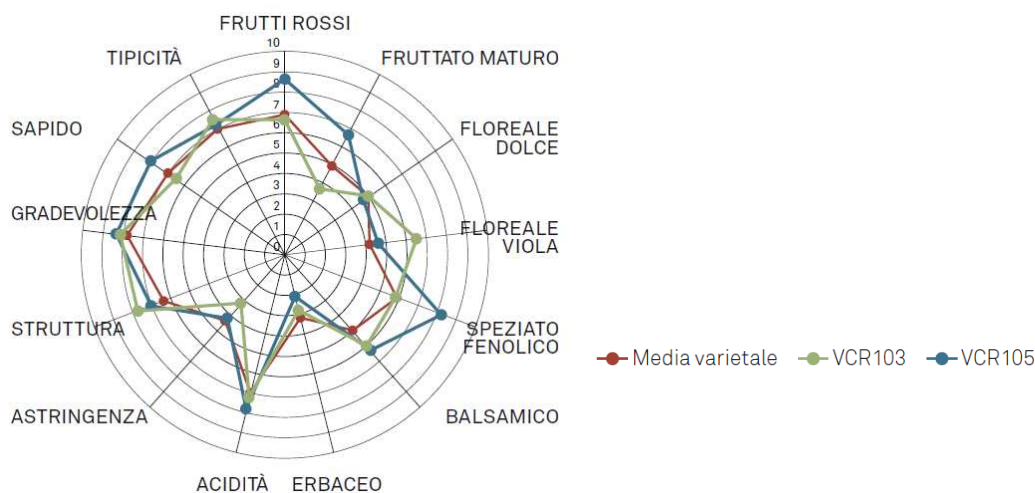
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

| | |
|---------|-----|
| Botrite | 1,5 |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,68 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,43 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 264 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (*) |
|--------------|---------------------------------|------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,65 |
| | pH | 3,26 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,27 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone è adatto per la produzione di vini di ottima struttura, dotati di tannini dolci, rotondi. Interessante il taglio con il VCR 106. Molto accentuate le componenti speziato-fenolico e fruttato.

(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999