SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha)

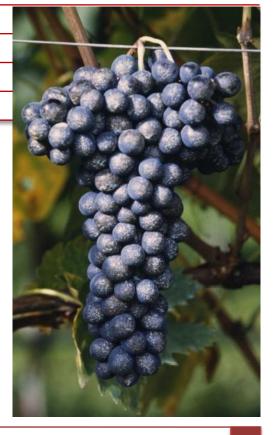
Periodo di osservazione 1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "Morellino"
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produzione media o meno
- ✓ Ottima resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, semicompatto o semispargolo
- Acino medio-piccolo, con buccia consistente e colorazione intensa ed uniformemente distribuita





Rauscedo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	4,25
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	271,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,93
2	рН	3,23
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,9
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

^(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999



Castagneto Carducci

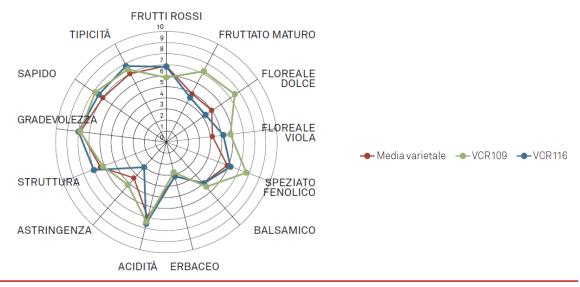
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	4,61
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	293,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,67
9	pН	3,24
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,4
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
A	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone è indicato per vini fruttato-floreali da breve-medio invecchiamento. Evidenti sono anche le note speziate. Discreta la struttura.