SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:34. 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

Località Montepulciano Stazione, Montepulciano (SI)

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Buona resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- Srappolo medio, semicompatto
- Acino grosso, con buccia consistente e fortemente colorata





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 | 1,5 |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| Fertilità reale | 1,62 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,9 |
| Numero grappoli/ceppo | 16,2 |
| Peso medio grappolo (g) | 303 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI | CLONE (*) |
|-------|--------------------------|-----------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (Babo) | 19,20 |
| 2 | pН | 3,26 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 7,87 |
| M | 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

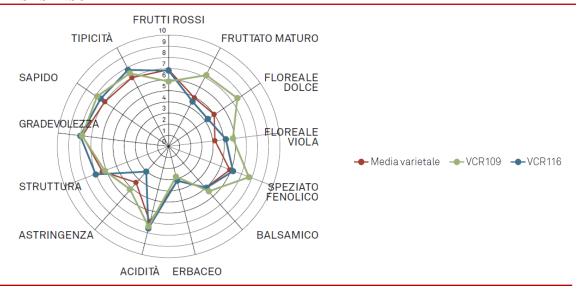
| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione (*) | III decade Settembre |

| Suscettibilità malattie | CLONE |
|-------------------------|-------|
| CRITTOGAMICHE (%) | |
| Botrite | 1,5 |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| Fertilità reale | 1,57 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,03 |
| Numero grappoli/ceppo | 15,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 320 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI | CLONE (*) |
|-------|--------------------------|-----------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (Babo) | 20,53 |
| 2 | pН | 3,30 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 7,37 |
| 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 con discreta struttura e buon contenuto in antociani, da brevemedio invecchiamento.