

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 22/02/2019, 08:51. CREA/SNCV ©2011-2019.



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)

I-VCR 116

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

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



Rauscedo

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,5
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,20
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,87
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999

Castagneto
Carducci

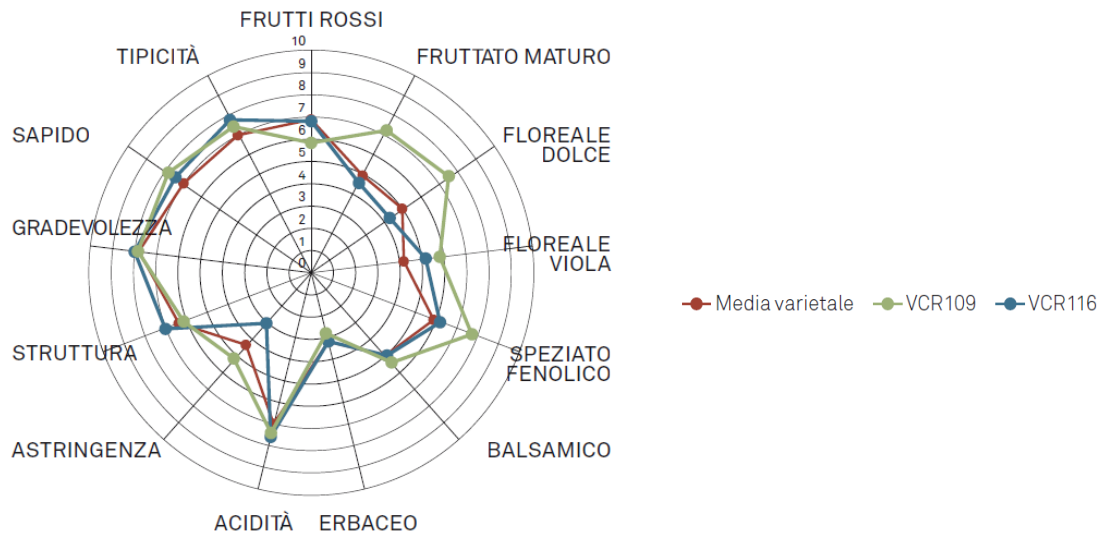
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,5
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,53
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone è indicato per vini con discreta struttura e buon contenuto in antociani, da breve-medio invecchiamento.