# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:30. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV);

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 19 del 24/01/2003

#### **Origine**

Gaiole in Chianti (SI)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Castellina in Chianti (SI)

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

1996-2000

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di minore compattezza
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività inferiore

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

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio
- Acino ellittico





# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	2,97

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	-
9	рН	3,36
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,8
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,1
	Ac. Malico (g/l)	-
/INO	Antociani totali (mg/l)	346
AI	Polifenoli totali (mg/l)	2.070

### ANALISI SENSORIALE

#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso con ottima tonalità; odore vinoso, speziato, con note floreali delicate; il sapore è strutturato, armonico, moderatamente tannico, con buona persistenza.

