

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 11:09. CREA/SNCV ©2011-2018.



## 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)

I-ISV RC 1

## 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 EPOCA

### 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**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	5,1
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	346
	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.