

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 19/05/2022, 16:50. CREA/SNCV ©2011-2022.



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-SV 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

<i>FASE</i>	<i>EPOCA</i>
<i>FENOLOGICA</i>	
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
ENOCIMICI**

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.