

SANGIOVESE N.

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



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

Scansano (GR)

I-**ISV**
2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Ubicazione | Orbetello (GR) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1996-2000 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività inferiore

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | - |



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, compatto, corto, con peduncolo completamente lignificato
- ✿ Acino piccolo, ellittico

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

| | |
|---------|--------|
| Botrite | Scarsa |
| Oidio | Media |

**CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE**

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,12 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 650 |
| Indice di Ravaz | 4,80 |

**PARAMETRI CLONE
ENOCIMICI**

| | | |
|-------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,7 |
| | pH | 3,38 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,30 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,80 |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 337 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.170 |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con ottima tonalità; odore vinoso, fruttato, con spiccate note di frutti rossi; sapore strutturato, armonico, con elevata persistenza.