

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 13:12. CREA/SNCV ©2011-2024.



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.