

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:20. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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****ENOCHIMICI**

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.