

**SCHEDA
INCOMPLETA
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

SANGIOVESE N.

I - CCL 2000/5



Costitutore

Università degli Studi di PI – DCDSL “G. Scaramuzzi”;
Università degli Studi di FI – DIPSA – Sez. Coltivaz.
Arboree; UniFI - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie;
Regione Toscana – Assessorato Agricoltura;
Consorzio Vino Chianti Classico

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Località Monti, Gaiole in Chianti (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, alato, con peduncolo piuttosto corto
- ✿ Acino medio-piccolo, arrotondato, con buccia spessa, di colore blu-nero uniforme; la polpa è consistente, il pennello è corto e colorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, ricco di polifenoli ed antociani totali, di elevato contenuto alcolico, ricco di profumi, di ottima struttura, tipico; adatto ad un medio e lungo invecchiamento.