*Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:53. CREA/SNCV ©2011-2026.*

**SCHEDA INCOMPLETA**

**IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

crea SNCV

# SANGIOVESE N.



**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)

**I - CCL 2000/5**

## *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 | - |
| Invaiatura | - |
| 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 CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| 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 ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| 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.