

**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	-
Invaiaura	-
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

**CRITTOGAMICHE (%)**

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.