



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

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

I - CCL 2000/7

Origine

Castellina 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 buona
- ✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, conico, tendente allo spargolo, con peduncolo corto e legnoso
- ▣ Acino medio-piccolo, arrotondato; buccia di media consistenza, leggermente pruinosa, di colore blu-nero uniforme; 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)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, di ottima struttura, tipico; adatto ad un lungo invecchiamento.