

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



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

Origine

Castellina in Chianti (SI)

I - CCL 2000/7

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	-
Invaiaura	-
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)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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