

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# SANGIOVESE N.

I - CCL 2000/7



## 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)

## 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	-
Invaiaatura	-
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.