

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

SANGIOVESE N.



Costitutore

Vivaio ENOTRIA s.s.; C.I.V.V. AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Montalcino (SI)

I - TEA 6

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 media

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | - |

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, mediamente spargolo, con un'ala
- ▣ Acino medio, arrotondato, con buccia consistente e pruinosa

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 (^o 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 vivo; all'olfatto non presenta sentori di spicco, risulta comunque fine ed armonico.