SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:32. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Todi (PG)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 2001-2003

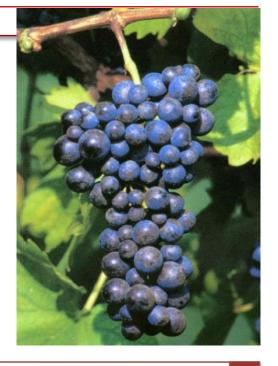
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ **Acino** di dimensione inferiore e forma rotondeggiante
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità sia basale che reale discreta
- ✓ Produzione meno che media ma costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, cilindrico o troncocilindrico, a volte munito di cortissime ali, semicompatto o meno
- Acino piccolo, a buccia consistente intensamente ed uniformemente colorata



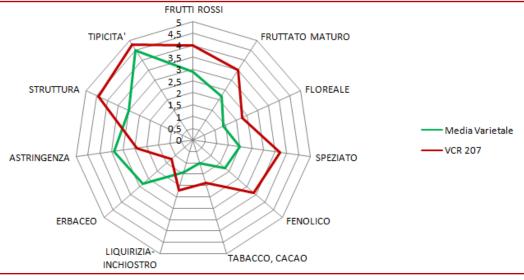
Suscettibilità malattie Clone crittogamiche (%)

Botrite	1,20
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	2,76
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	176
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	3,07

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,80
2	рН	3,19
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,20
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,73
	Ac. Malico (g/l)	2,50
/INO	Antociani totali (mg/l)	461,5 (*)
AI	Polifenoli totali (mg/l)	3.205 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con ottimo contenuto in antociani, di buona struttura, speziato; per lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003

