

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

## Origine

Comprensorio dell'alto Chianti

I-VCR 209

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2000-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria meno che media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione sufficiente e costante

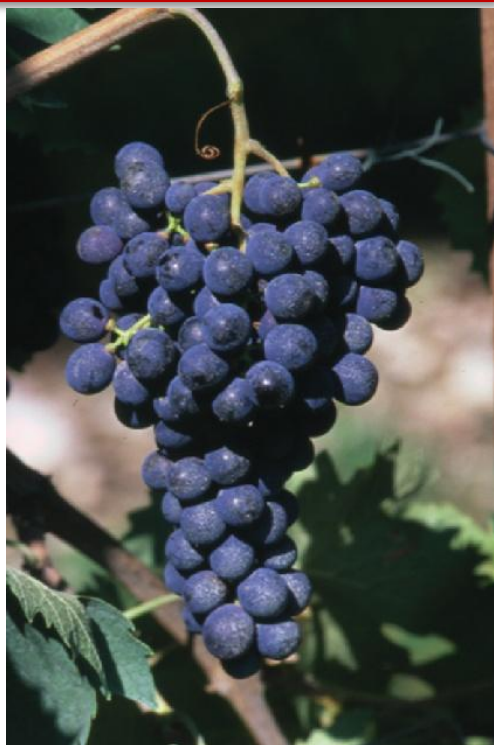
## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico a volte piramidale, semicompatto o meno, munito di cortissime ali
- ✿ Acino piccolo, buccia molto consistente e fortemente colorata



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	1,00

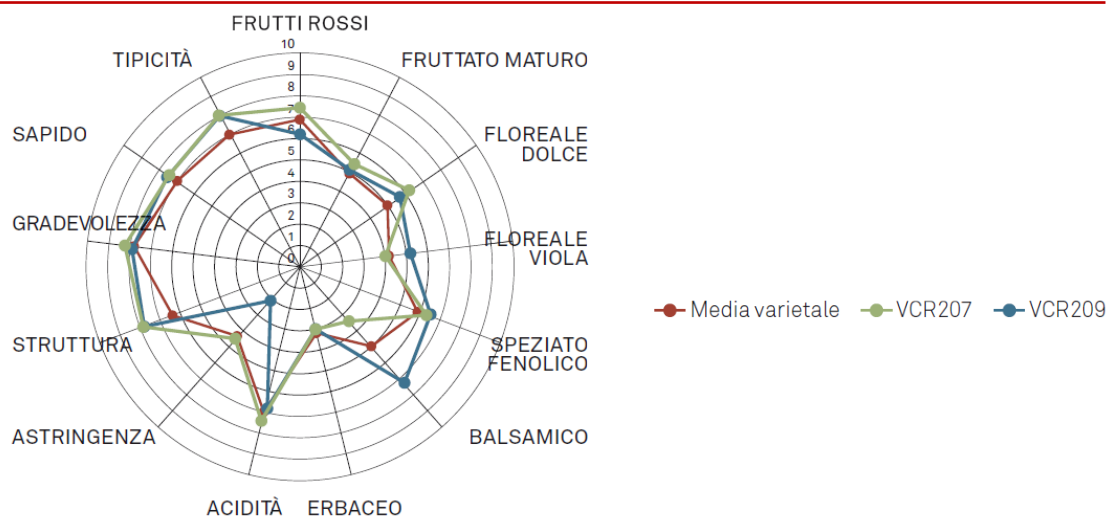
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	3,20
Numero grappoli/ceppo	14,4
Peso medio grappolo (g)	222
Peso medio acino (g)	1,96
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	4,41

### PARAMETRI ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,73
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,33
	Ac. Tartarico (g/l)	4,49
	Ac. Malico (g/l)	2,72
VINO	Antociani totali (mg/l)	460 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.718 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con ottimo contenuto in antociani e polifenoli, di acidità media, di elevata struttura, da lungo invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001