

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 12:04. CREA/SNCV ©2011-2018.



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 214

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 buona
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produzione media e costante

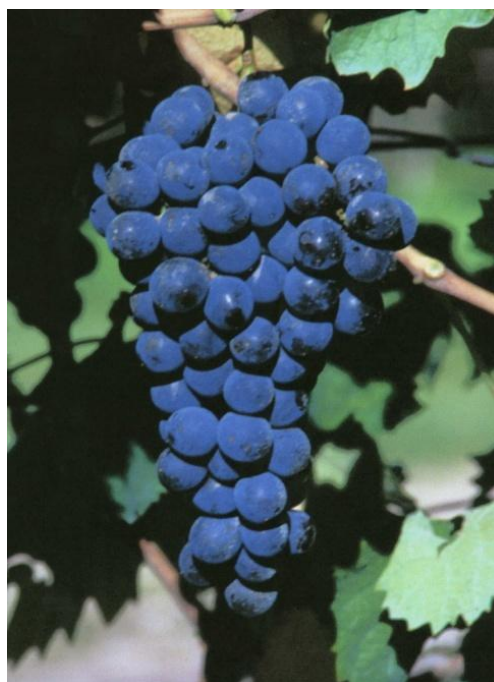
FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, tronco piramidale, semicompatto, munito di cortissime ali
- ✿ Acino medio, a buccia molto consistente e molto colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	1,00

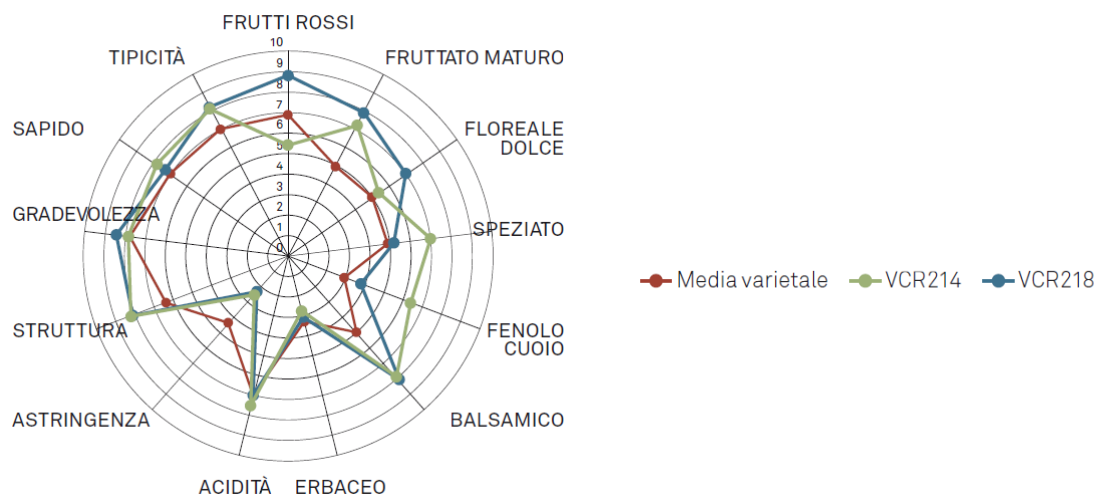
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,41
Produzione per ceppo (Kg)	3,22
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	229
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	3,58

PARAMETRI ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,10
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,17
	Ac. Tartarico (g/l)	4,59
	Ac. Malico (g/l)	3,28
VINO	Antociani totali (mg/l)	451 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.510 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con discreto contenuto in antociani, di buon estratto, speziato-fruttato, da medio invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001