

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 05:39. CREA/SNCV ©2011-2022.



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 218

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

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo meno che medio, spesso piramidale, munito di corte ali
- ✎ Acino medio, decisamente ovoide, a buccia consistente e molto colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	1,00

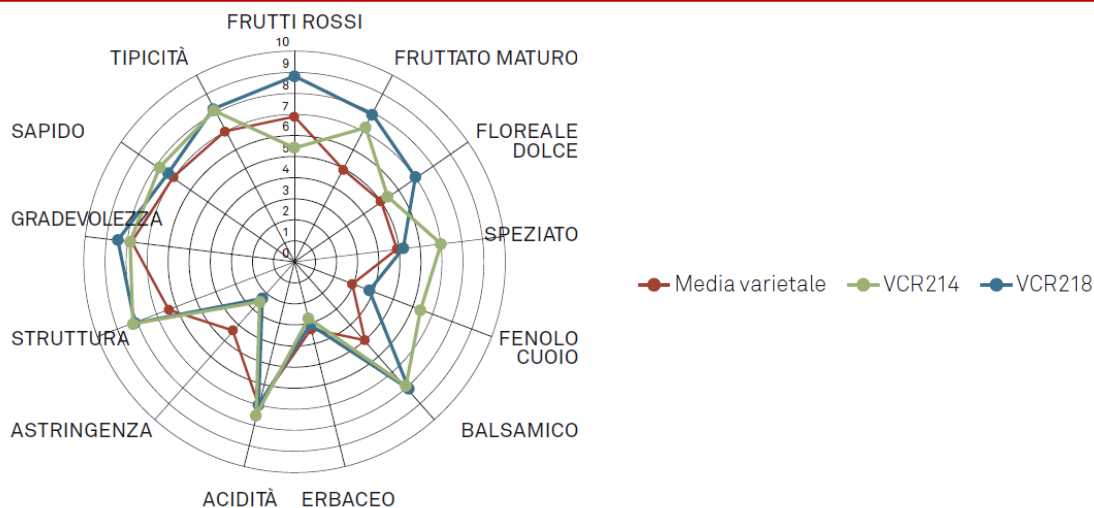
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	3,01
Numero grappoli/ceppo	14,3
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	3,76

PARAMETRI ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,27
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,67
	Ac. Tartarico (g/l)	4,00
	Ac. Malico (g/l)	3,83
VINO	Antociani totali (mg/l)	435 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.653 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con buon tenore in antociani, di discreta struttura, particolarmente fruttato; adatto alla produzione di vini novelli.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001