SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:30. 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

Comprensorio dell'alto Chianti

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

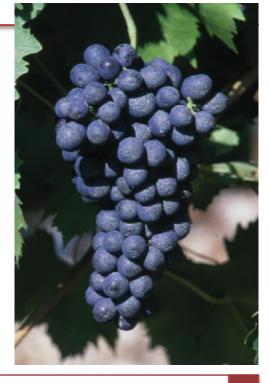
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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



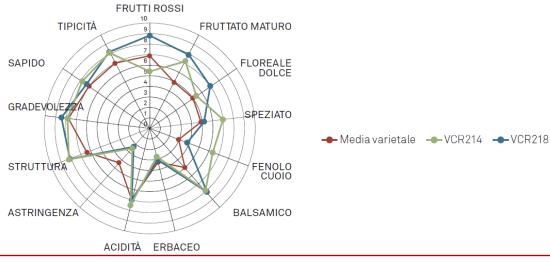
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	1,00

CARATTERISTICHE	CLONE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,27
2	рН	3,14
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,67
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	4,00
	Ac. Malico (g/l)	3,83
ONL	Antociani totali (mg/l)	435 (*)
VI.	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

