## SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:33. 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

- ✓ Vigoria meno che media
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produzione meno che media ma accettabile

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, munito spesso di una corta ala
- Acino piccolo, buccia molto consistente e fortemente colorata



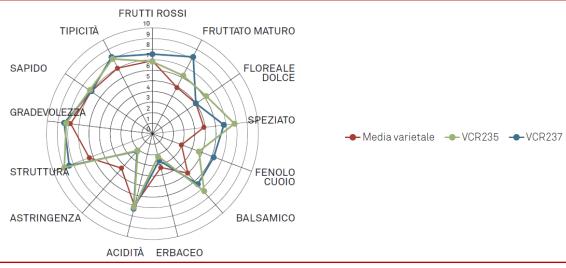
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	3,02
Numero grappoli/ceppo	14,3
Peso medio grappolo (g)	211
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	5,03

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,60
9	рН	3,13
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,17
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	3,66
	Ac. Malico (g/l)	2,94
VINO	Antociani totali (mg/l)	477 (*)
A	Polifenoli totali (mg/l)	2.675 (*)

#### ANALISI SENSORIALE



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino con buon contenuto in antociani, strutturato, speziato-fenolico, da lungo invecchiamento.

<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al biennio 2000-2001

