

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:21. 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 235

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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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

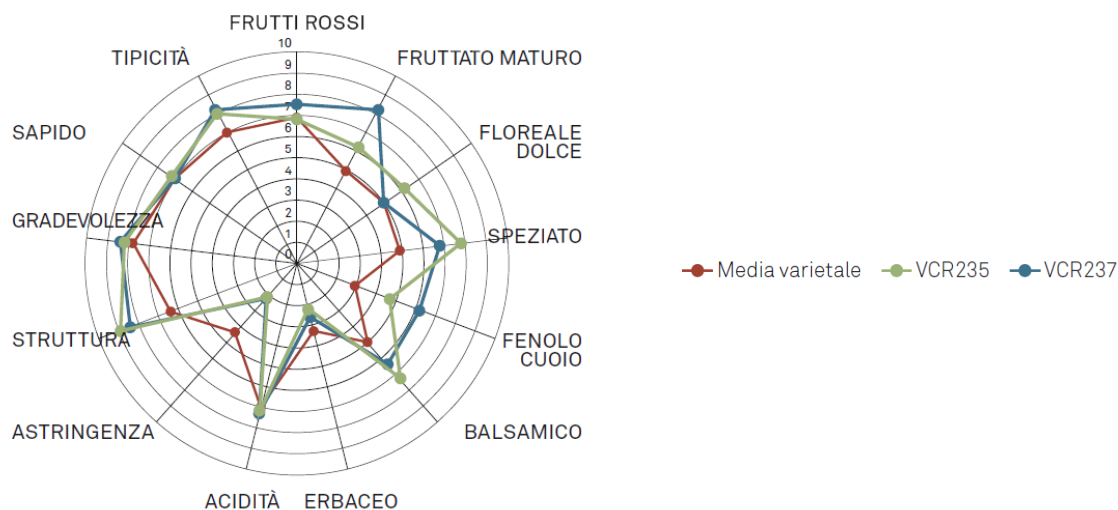
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

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 ENOCHIMICI

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

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001