

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 19/05/2022, 16:48. 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 237

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 media
- ✓ Fertilità media o più
- ✓ 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 medio, cilindrico-piramidale, semicompatto, munito di due corte ali, a volte evidenti
- ✿ Acino medio, a buccia consistente e fortemente colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	1,17

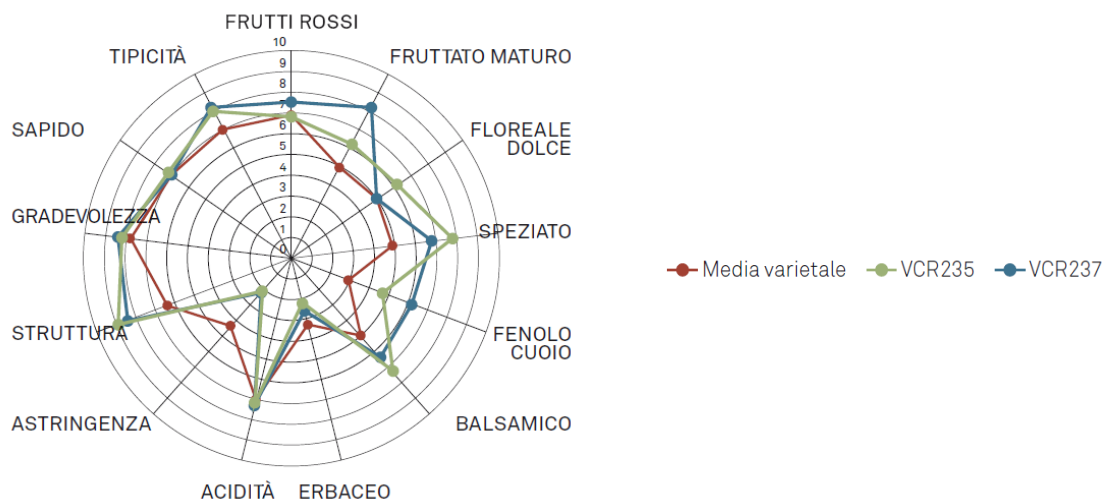
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	3,32
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	235
Peso medio acino (g)	2,05
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	4,15

PARAMETRI ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,87
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,67
	Ac. Tartarico (g/l)	4,36
	Ac. Malico (g/l)	2,59
VINO	Antociani totali (mg/l)	492 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.795 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Indicato per vini di ottimo colore, media acidità, fruttati, da breve-medio invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001