

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:59. 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

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

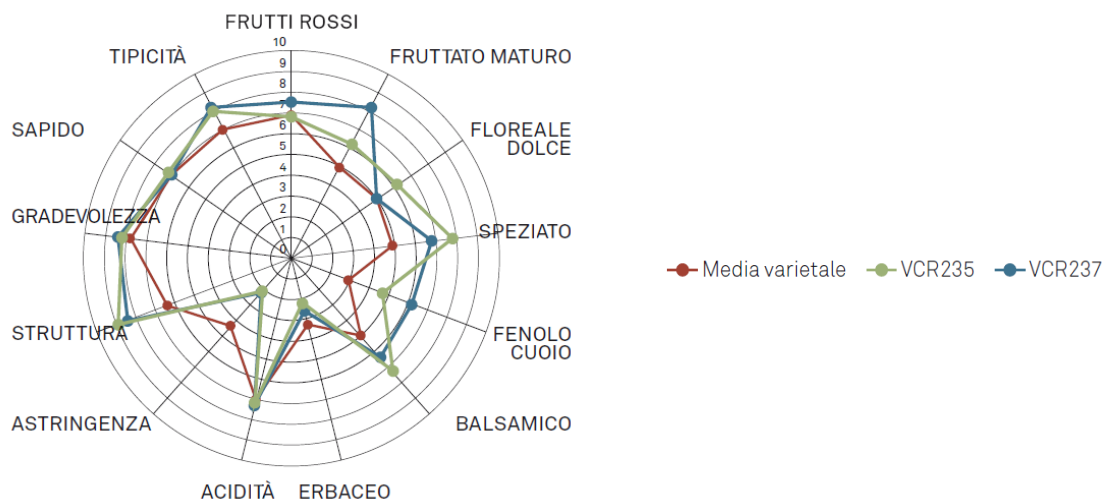
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

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