

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”;
Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura (oggi DIPSA); Agriserv s.r.l.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine

Area di produzione del Chianti classico (FI)

I - AGRI 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castellina in Chianti (SI); Gaiole in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura corta a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	5208
Periodo di osservazione	2001-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più piccolo (*)
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità bassa
- ✓ Produzione limitata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, piramidale, mediamente spargolo, con piccola ala e peduncolo grosso e visibile
- ✚ Acino medio, di forma arrotondata, di colore blu-nero uniforme

(*) Rispetto al clone di riferimento “B-BS-11”



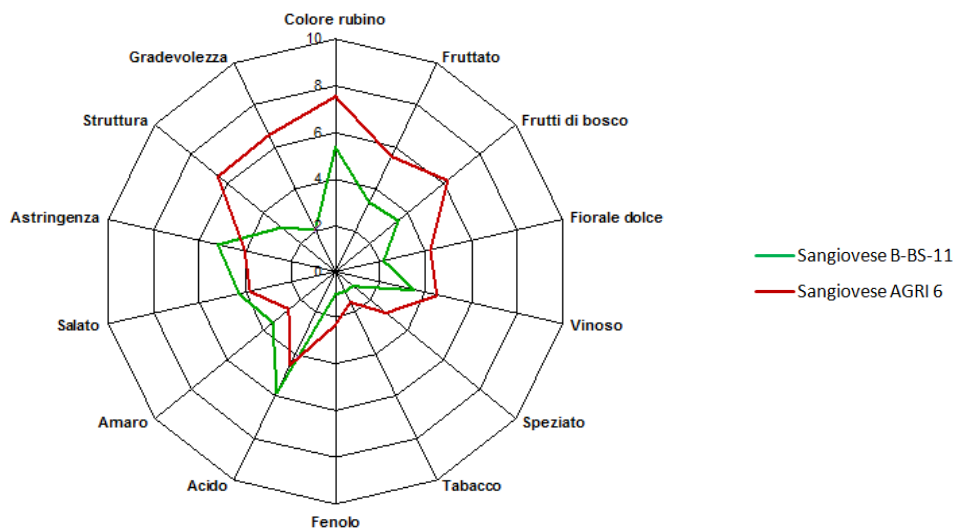
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	1,92
Numero grappoli/ceppo	9,6
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	350
Indice di Ravaz	5,71

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,50
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,63
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	335,9 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.995 (**)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino presenta una colorazione intensa tendente al rosso rubino. Da un punto di vista organolettico nel suo insieme risulta essere di ottima gradevolezza, buona struttura, fruttato con note che vanno dall'amarena ai frutti di bosco ed, inoltre, caratterizzato da una buona morbidezza. Tali caratteri lo rendono particolarmente adatto al lungo invecchiamento.

(**) Dati medi relativi al biennio 2004-2005