# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:32. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivaio Enotria s.s.:

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS; DCDSL - Università degli Studi di Pisa

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 62 del 13/03/2008

## **Origine**

Pontassieve (FI)

# CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Magliano in Toscana (GR)	
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	
Densità di impianto (ceppi/ha)	6173	
Periodo di osservazione	2003-2005	

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore (\*)
- ✓ Piuttosto tardivo (\*)
- ✓ Vigoria media

FASE FENOLOGICA	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, mediamente spargolo, cilindrico con due ali
- Acino sferoide, con buccia consistente pruinosa



<sup>(\*)</sup> Rispetto al clone di riferimento Fedit 20 CH

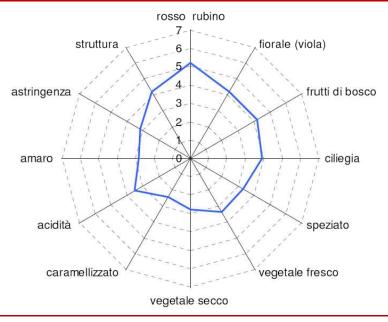




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,7
Peso medio grappolo (g)	204,19
Peso medio acino (g)	1,56

	PARAMETRI	CLONE (**)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	22,2
9	рН	3,51
MOSTO	Acidità totale (g/l)	4,48
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	3,39
	Ac. Malico (g/l)	1,18
VINO	Antociani totali (mg/l)	184
V	Polifenoli totali (mg/l)	1.782

## ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino presenta un aspetto visivo discreto. Di colore rosso rubino medio. All'olfatto non risulta particolarmente intenso, senza sentori di spicco, comunque gradito perché fine e armonico. Al gusto risulta nella media come struttura ed astringenza, non amaro e leggermente acido.

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

