

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-AMPELOS
TEA 7

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

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

IL GRAPPOLO

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

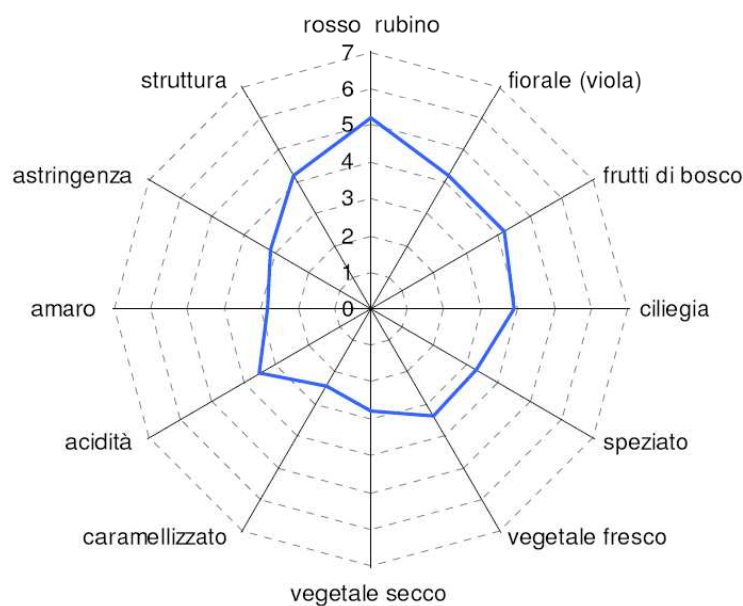


(*) Rispetto al clone di riferimento Fedit 20 CH

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

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