

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:24. 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

Rufina (FI)

I-AMPELOS  
TEA 8

## 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

✓ Precoce (\*)

✓ Vigoria media

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, mediamente spargolo, cilindrico con un'ala
- ✿ Acino arrotondato, medio, con buccia consistente e pruinosa

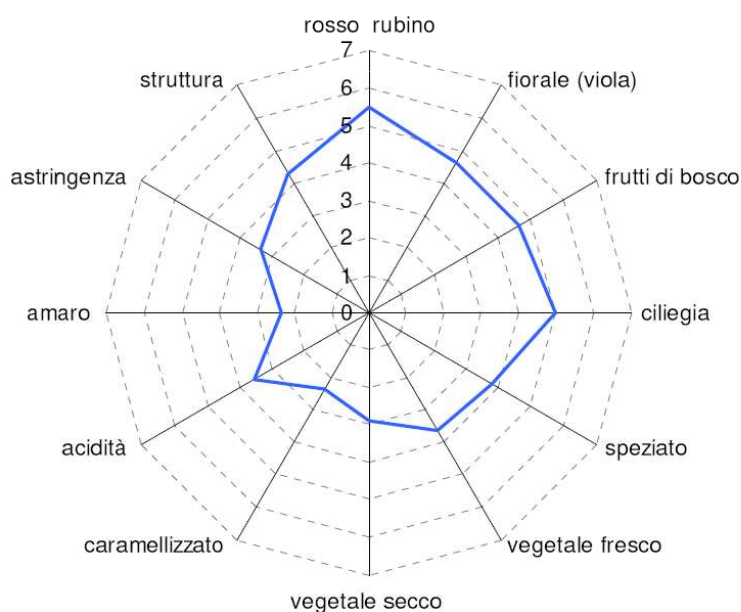


(\*) Rispetto al clone di riferimento Fedet 20 CH

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,58
Peso medio grappolo (g)	273,34
Peso medio acino (g)	2,0

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (**)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	4,48
	Ac. Tartarico (g/l)	4,02
	Ac. Malico (g/l)	1,19
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	288
	Polifenoli totali (mg/l)	2.093

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino si presenta con un attraente aspetto visivo, di colore rosso rubino intenso. Aspetto olfattivo abbastanza intenso in cui spicca il sentore di ciliegia, comunque fine e armonico. Al gusto risulta nella media come struttura, non molto astringente, leggermente acido.

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