

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 13:40. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Montalcino (SI)

I-AMPELOS
TEA 9

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 dimensioni inferiori (*)
- ✓ Precoce (*)
- ✓ Vigoria media

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, mediamente spargolo, cilindrico con un'ala evidente
- ✚ Acino medio, con buccia consistente e pruinosa

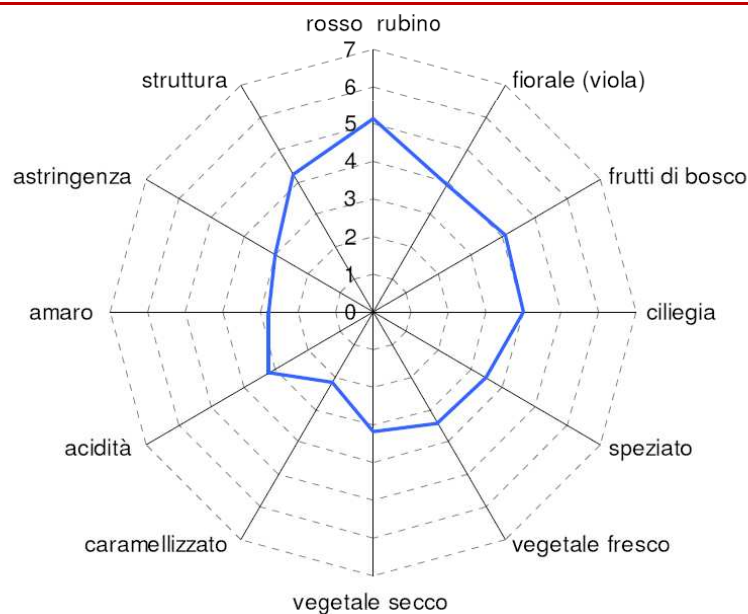


(*) Rispetto al clone di riferimento Fedet 20 CH

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,68
Peso medio grappolo (g)	235,19
Peso medio acino (g)	1,6

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,6
	pH	3,54
	Acidità totale (g/l)	4,09
	Ac. Tartarico (g/l)	3,97
	Ac. Malico (g/l)	1,18
VINO	Antociani totali (mg/l)	217
	Polifenoli totali (mg/l)	1.684

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino presenta un aspetto visivo attraente, colore rubino intenso. Aspetto olfattivo non particolarmente intenso senza sentori di spicco, comunque fine e armonico. Al gusto risulta nella media come struttura, acidità ed astringenza .

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