

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivaio Enotria s.s.;  
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;  
Dal Monte Guido e Vittorio

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Brisighella (RA)

I-AMPELOS  
TEA 10D

## 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 (\*)
- ✓ Leggermente più precoce (\*)
- ✓ Vigoria media

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

## IL GRAPPOLO

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

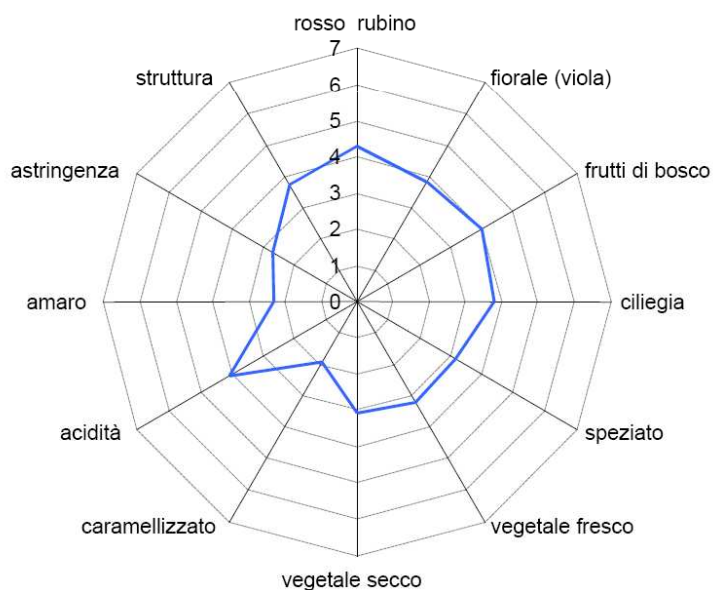


(\*) Rispetto al clone di riferimento Fedit 20 CH

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,56
Peso medio grappolo (g)	253,85
Peso medio acino (g)	1,92

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (**)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,4
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	5,92
	Ac. Tartarico (g/l)	5,33
	Ac. Malico (g/l)	1,09
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	192
	Polifenoli totali (mg/l)	1.500

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

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

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