

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 24/11/2024, 06:12. 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 15

## 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 molto inferiori (\*)
- ✓ 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 piccolo, spargolo, cilindrico con un'ala evidente
- ✿ Acino medio, con buccia consistente e pruinosa

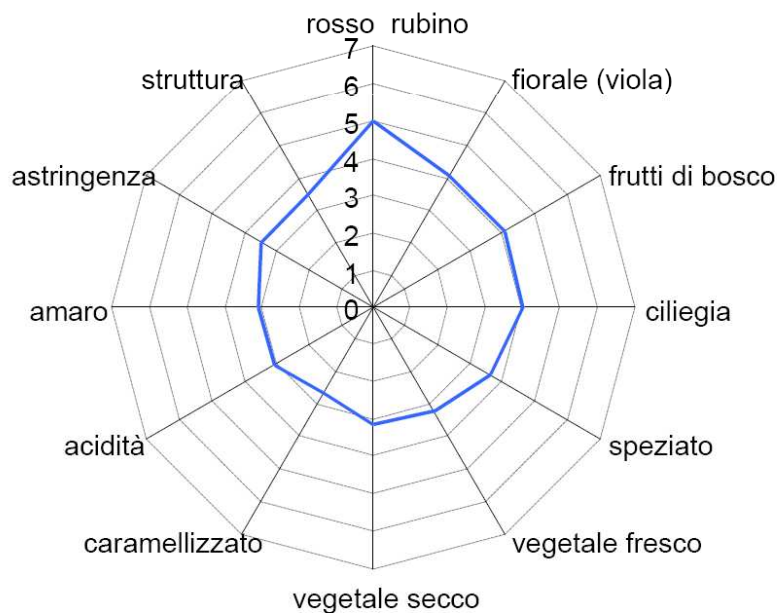


(\*) Rispetto al clone di riferimento Fedet 20 CH

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,45
Peso medio grappolo (g)	192,35
Peso medio acino (g)	1,3

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (**)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,0
	pH	3,55
	Acidità totale (g/l)	4,51
	Ac. Tartarico (g/l)	4,22
	Ac. Malico (g/l)	1,79
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	272
	Polifenoli totali (mg/l)	1.604

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino presenta un aspetto visivo attraente. Di colore rosso rubino intenso. All'olfatto non risulta 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