

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:06. CREA/SNCV ©2011-2019.



Costitutore

Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano; Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 194 del 20/08/2008

Origine

Modigliana (FC)

I-UNIMI-VITIS
SANG VV 101

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Acquaviva di Montepulciano (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	4444
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso medio inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



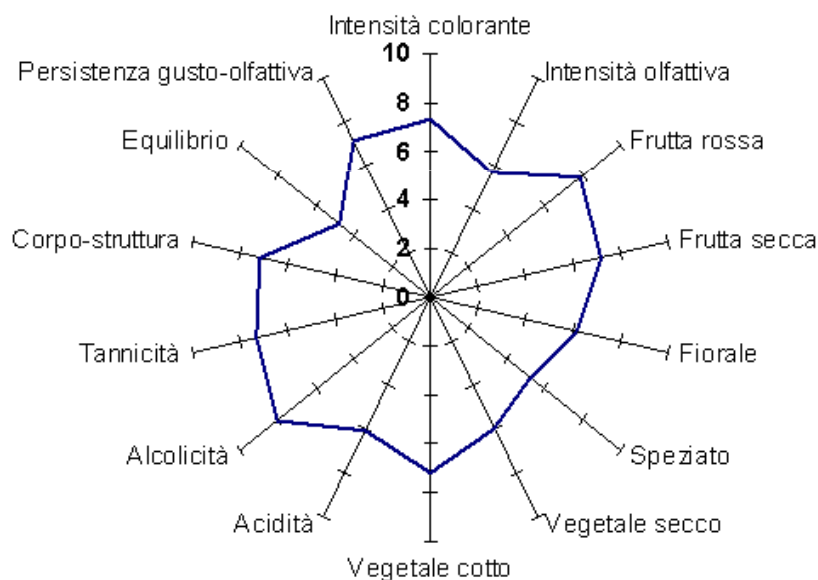
IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medi-piccolo, mediamente spargolo, conico-piramidale, con una o due ali; peduncolo visibile semilegnoso, grosso
- ✿ Acino piccolo subrotondo talvolta quasi ellissoide, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, non molto spessa; pedicello di media lunghezza, verde chiaro; cercine mediamente evidente di color verde talvolta rossastro, pennello medio corto di color rossastro

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	2,28
Numero grappoli/ceppo	10,5
Peso medio grappolo (g)	225
Peso medio acino (g)	1,79

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,3
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	6,21
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	670
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2628

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2005 il clone ha dato un vino con un'intensità colorante decisamente superiore alla media della popolazione. L'intensità olfattiva risulta essere buona ed emergono note di frutta rossa, frutta secca e vegetale cotto. In bocca elevate sono la tannicità la sensazione alcolica e la struttura. La persistenza gusto-olfattiva è lunga.

Il clone si presta alla produzione di vini di lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".