

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Media |



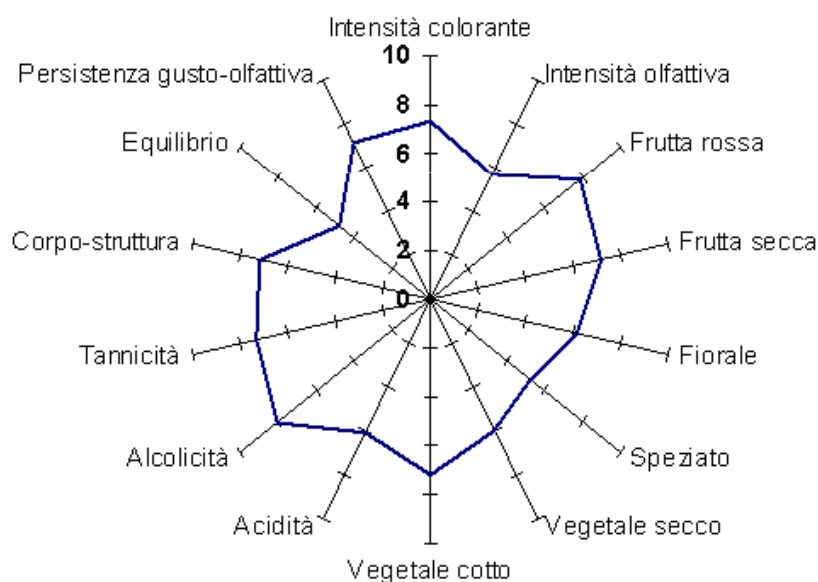
IL GRAPPOLO

- ✿ 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".