

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 04:32. CREA/SNCV ©2011-2022.



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 110

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 leggermente inferiore
- ✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore

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

IL GRAPPOLO

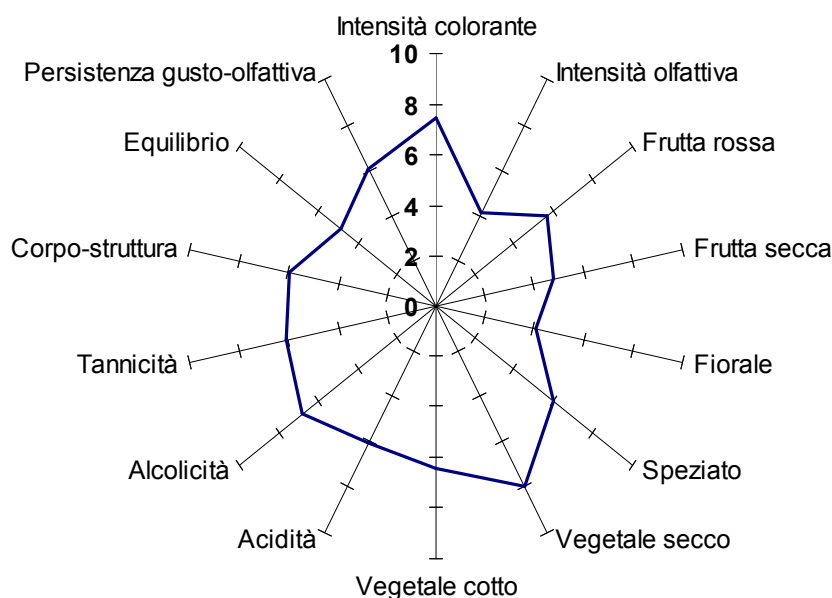
- ✿ Grappolo medio-piccolo, mediamente spargolo, conico-piramidale, con una o due ali; peduncolo visibile semilegnoso, grosso
- ✿ Acino piccolo subrotondo talvolta quasi ellissoide, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, non molto spessa; pedicello di media lunghezza, verde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



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,26 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,21 |
| Numero grappoli/ceppo | 11,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 255 |
| Peso medio acino (g) | 1,72 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,8 |
| | pH | 3,25 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,56 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/Kg) | 5,39 |
| | Polifenoli totali (mg/Kg) | 2260 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2004 il clone ha dato un vino con un' intensità colorante superiore alla media della popolazione. Al naso è dotato di una discreta intensità olfattiva e prevalgono gli aromi speziati e di vegetale secco. I livelli di buona acidità, struttura e tannicità danno una persistenza gusto olfattiva abbastanza lunga. L'equilibrio è discreto.

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