

# SANGIOVESE N.

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



## 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

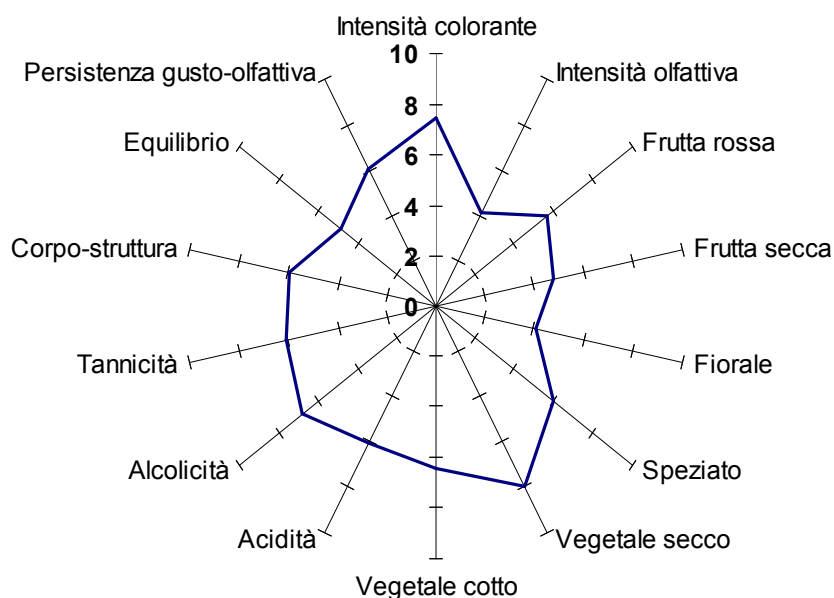
- ✿ Grappolo medio-piccolo, mediamente spargolo, conico-piramidale, con una o due ali; peduncolo visibile semilegnoso, grosso
- ✿ Acino piccolo subrotondo talvolta quasi ellissoide, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, non molto spessa; pedicello di media lunghezza, verde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



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,56
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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".