

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Areale collina del Forlivese (FC)

I-SG VITIS 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Selva, Imola (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	1923
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo ad acino grosso
- ✓ **Grappolo** ed **acino** di peso medio inferiore
- ✓ Mediamente sensibile a peronospora, più sensibile ad oidio e marciumi

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

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-piccolo, mediamente compatto, di forma cilindro-conica, raramente alato, con peduncolo visibile, semilegnoso
- ✎ Acino medio-grande, subrotondo talvolta quasi ellissoide, di forma regolare, con ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

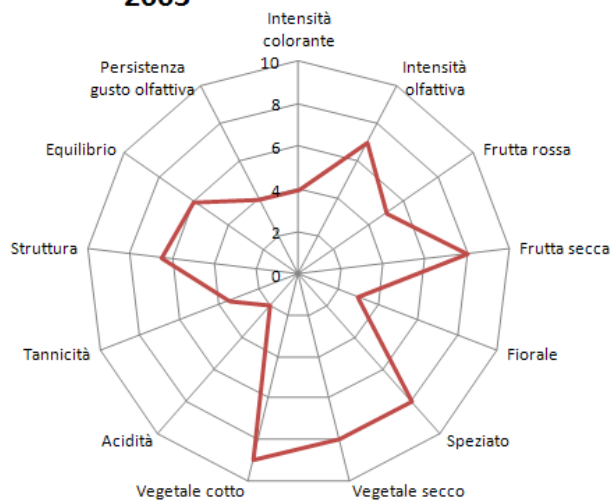
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	6,94
Numero grappoli/ceppo	36,2
Peso medio grappolo (g)	197
Peso medio acino (g)	1,66
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	8,5

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

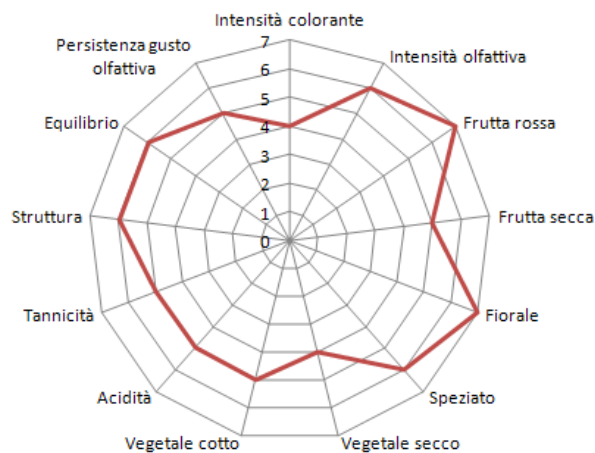
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,3
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Ac. Tartarico (g/l)	3,63
	Ac. Malico (g/l)	1,96
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

2003



2004



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2003 il vino si presenta alla degustazione con un'intensità colorante media. Al naso si evidenziano note di frutta, surmatura deviante verso sentori asciutti e note di vegetale cotto. Alla bocca è risultato non particolarmente strutturato, di limitata tannicità e mediamente equilibrato.

Pur riconoscendo l'impronta varietale, importante è stata l'influenza d'annata.

Il vino del 2004 si presenta nettamente più equilibrato e complesso. Evidenti note di frutta rossa vengono integrate da note floreali e speziate. Praticamente assenti gusti di cotto. Molto buona la struttura e la persistenza gusto-olfattiva.

Il clone si presta alla produzione di vini di qualità da medio-lungo invecchiamento.