

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:51. CREA/SNCV ©2011-2019.



## 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 3

## 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** di peso medio nettamente inferiore
- ✓ **Acino** di peso medio inferiore. A maturità presenta un facile distacco dal pedicello
- ✓ Mediamente sensibile a peronospora, più sensibile a oidio, poco sensibile ai 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, con una o due ali, peduncolo visibile, semilegnoso
- ✿ Acino medio-grande, subrotondo talvolta quasi ellissoide, di forma regolare, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

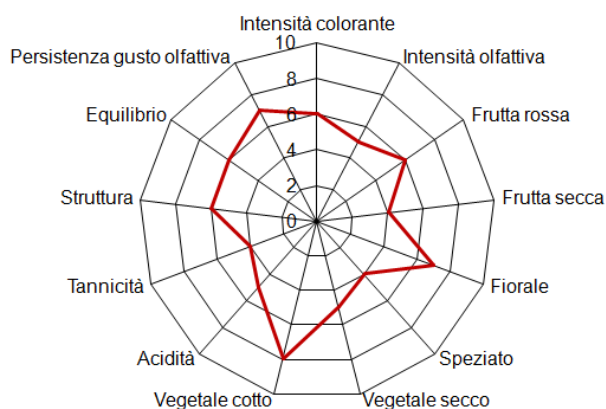
Fertilità reale	1,17
Produzione per ceppo (Kg)	7,23
Numero grappoli/ceppo	39,5
Peso medio grappolo (g)	183
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	787
Indice di Ravaz	9,3

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

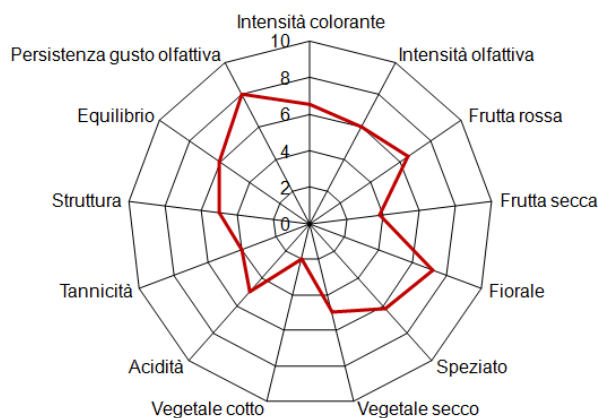
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,6
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	5,9
	Ac. Tartarico (g/l)	3,27
	Ac. Malico (g/l)	2,05
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ANALISI SENSORIALE

2003



2004



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Nell'anno 2003, il clone ha dato un vino più che mediamente colorato, caratterizzato da un'intensità olfattiva modesta nella quale erano perfettamente percettibili evidenti note di frutta rossa e floreali; evidente la nota di vegetale cotto. In bocca il vino si è mostrato con una buona vena acida, limitatamente tannico, di conseguenza equilibrato e di buona persistenza gusto-olfattiva.

Nel 2004 si riconfermano le stesse caratteristiche di colore, e di profumo, nel quale viene meno la nota di vegetale cotto. Il vino si presenta in bocca molto ben equilibrato e leggermente più strutturato rispetto all'anno 2003. Sempre ottima la persistenza gusto-olfattiva.