

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

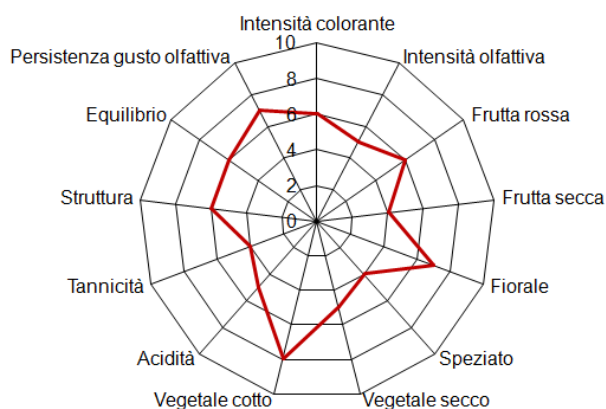
Fertilità reale	1,17
Produzione per ceppo (Kg)	7,23
Numero grappoli/ceppo	39,5
Peso medio grappolo (g)	183
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	787
Indice di Ravaz	9,3

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

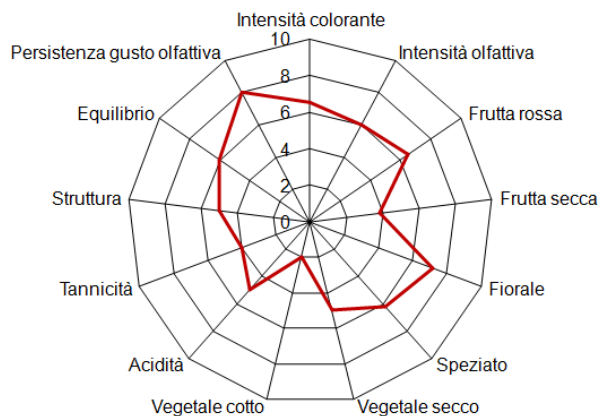
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,6
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	5,9
	Ac. Tartarico (g/l)	3,27
	Ac. Malico (g/l)	2,05
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

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.