

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 08/07/2025, 10:53. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Agriserv s.r.l. (SI); TOS.CO.VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – D.I.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Castellina in Chianti (SI)

I-AGRI - 100

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castellina in Chianti (SI); Gaiole in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura corta a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	5208
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-bassa
- ✓ Produttività medio-bassa

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I-II decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

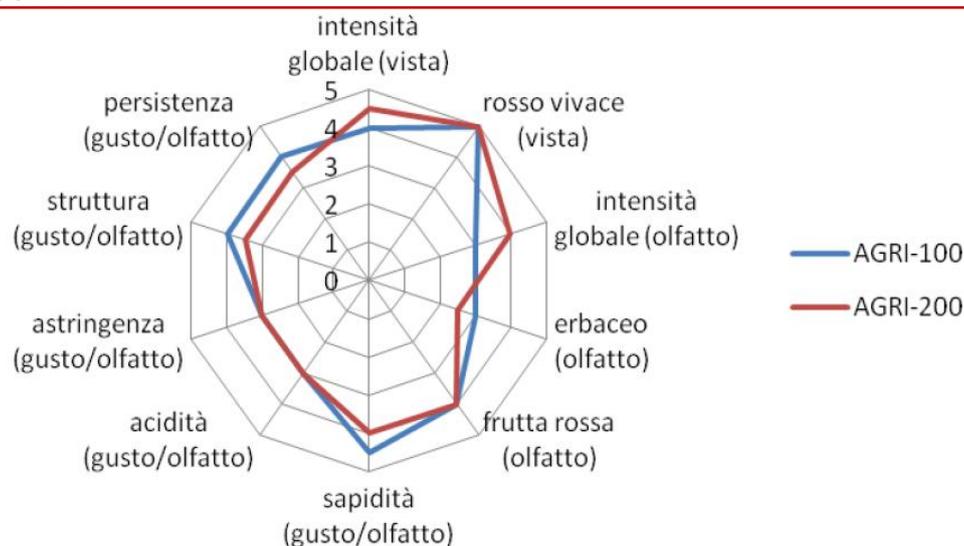
- ✿ Grappolo corto, conico, mediamente compatto, con 1-2 ali
- ✿ Acino medio, sferoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,00
Produzione per ceppo (Kg)	1,85
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,25
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	8,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, caratterizzato da buona intensità olfattiva, con note di frutta rossa, ciliegia. In bocca risulta molto sapido, con notevole struttura e persistenza. Possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il Sangiovese è coltivato in tutto il territorio della Toscana, regione nella quale risulta essere il vitigno maggiormente diffuso.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010