

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:40. 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

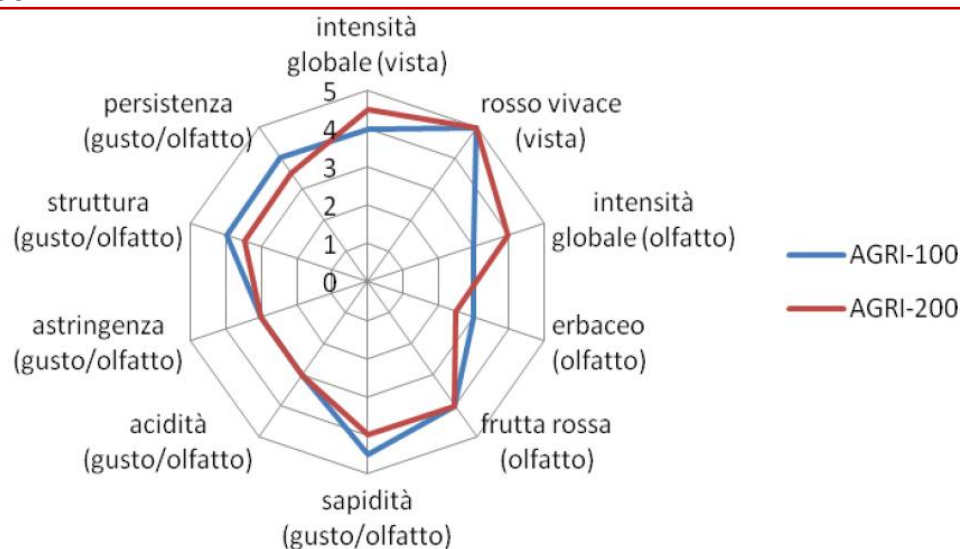
- ✿ Grappolo corto, conico, mediamente compatto, con 1-2 ali
- ✿ Acino medio, sferoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero



| 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