

# 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 - 200

## 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 media
- ✓ Produttività media

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

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

## IL GRAPPOLO

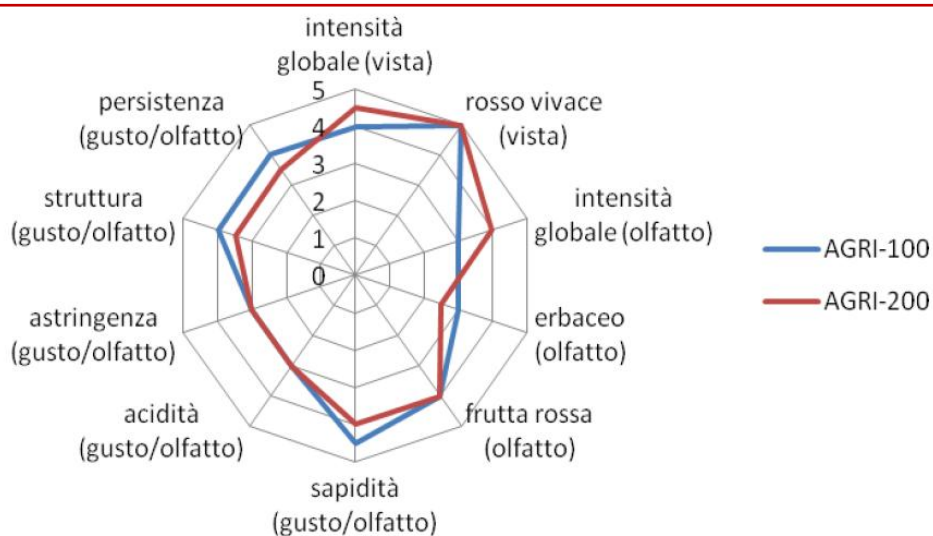
- ✿ Grappolo medio, conico, spargolo, alato
- ✿ Acino lungo, ellissoidale largo, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	2,10
Numero grappoli/ceppo	8,8
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,76
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	8,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### **ANALISI SENSORIALE (\*)**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso, caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note di frutta rossa. Presenta buona sapidità ed acidità, buona struttura, leggera astringenza. 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