

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



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
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

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

IL GRAPPOLO

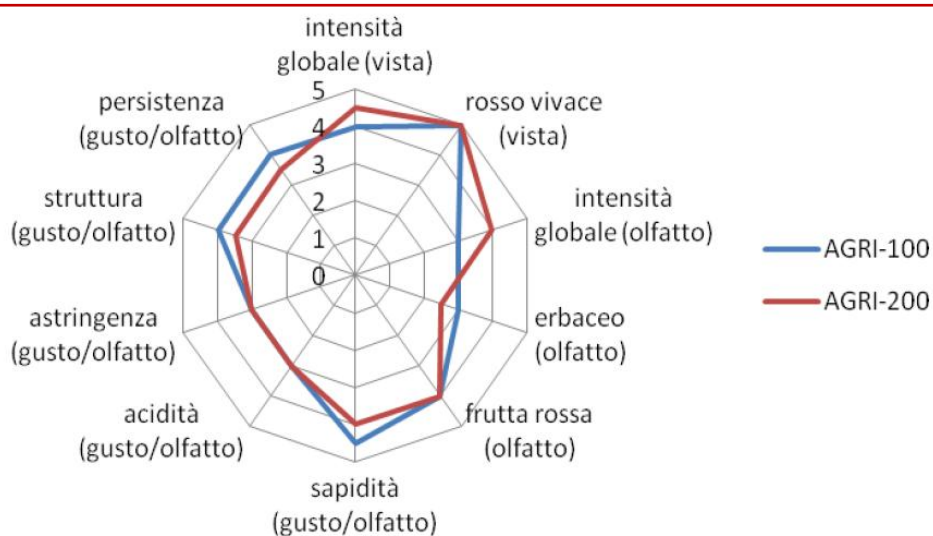
- ✿ Grappolo medio, conico, spargolo, alato
- ✿ Acino lungo, ellissoidale largo, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,76
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	8,3
	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 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