SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:30. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

TOS.CO.VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; ARSIA (FI)

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

Origine

Scansano (GR)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Magliano (GR)

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione 2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Acino molto ricco in polifenoli e antociani
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, conico, alato, mediamente compatto
- Acino sferoidale, con buccia pruinosa e spessa, di colore blu-nero uniforme



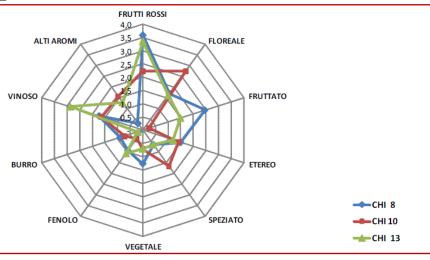
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	2,8
Numero grappoli/ceppo	8,8
Peso medio grappolo (g)	320
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	21,63
9	pН	3,26
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,98
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	165
M	Polifenoli totali (mg/l)	2.460

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, ricco di note fruttate con evidenza dei frutti rossi e note floreali, ben strutturato, equilibrato; si presta all'affinamento.

^(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

