

# SANGIOVESE N.

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



## 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)

I - CHI-8

## 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
Invaiaura	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	-

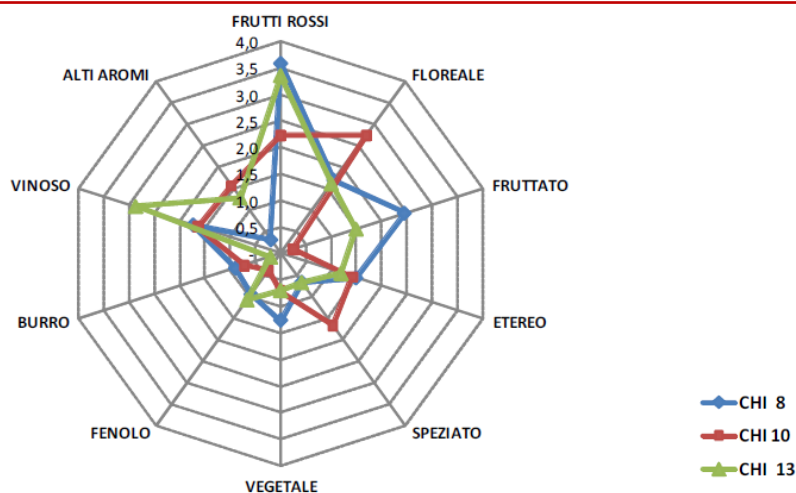
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 ENOCHIMICI CLONE (\*)

	MOSTO	VINO	VALORE
Zuccheri (°Brix)			21,63
pH			3,26
Acidità totale (g/l)			6,98
Ac. Tartarico (g/l)			-
Ac. Malico (g/l)			-
Antociani totali (mg/l)			165
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