

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 19/05/2022, 18:12. CREA/SNCV ©2011-2022.



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-10

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo corto, conico, piuttosto compatto
- ✿ Acino lungo, ellissoidale largo; buccia pruinosa, spessa e resistente, di colore blu-nero uniforme



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

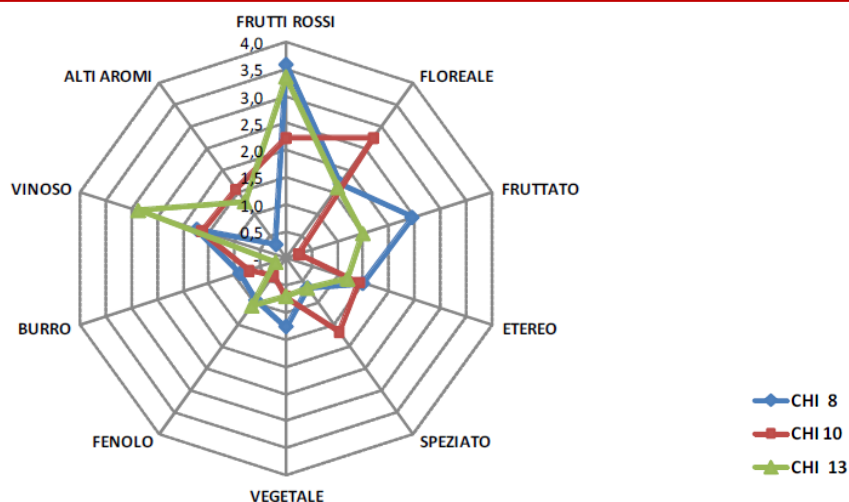
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	2,6
Numero grappoli/ceppo	7,5
Peso medio grappolo (g)	345
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE (*)

	MOSTO	VINO
Zuccheri (°Brix)	23,42	
pH	3,25	
Acidità totale (g/l)	7,04	
Ac. Tartarico (g/l)	-	
Ac. Malico (g/l)	-	
Antociani totali (mg/l)		295
Polifenoli totali (mg/l)		2.244

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, con note floreali, fruttate e speziate, di buona struttura, equilibrato; si presta all'affinamento e all'uvaggio.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010