# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:28. 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

- ✓ Grappolo e acino di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria bassa
- ✓ Produttività inferiore

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

### IL GRAPPOLO

- Magnetica Grappolo conico, spargolo, talvolta alato
- Acino medio-piccolo, ellissoidale largo; buccia pruinosa, molto spessa, di colore blu-nero uniforme



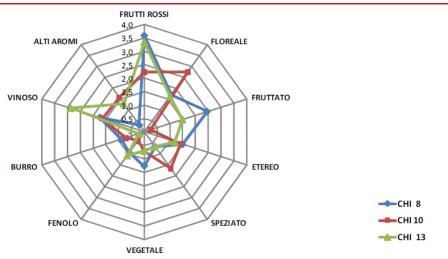
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	2,1
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	264
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,33
9	рН	3,29
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,92
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	172
AI	Polifenoli totali (mg/l)	2.066

### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso, con spiccate note di frutti rossi, di buona struttura ed equilibrio; si presta all'uvaggio e alla produzione di vini rossi da affinamento.

<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al biennio 2009-2010

