

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:28. 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)

I - CHI-13

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

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

IL GRAPPOLO

- ✿ 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	-

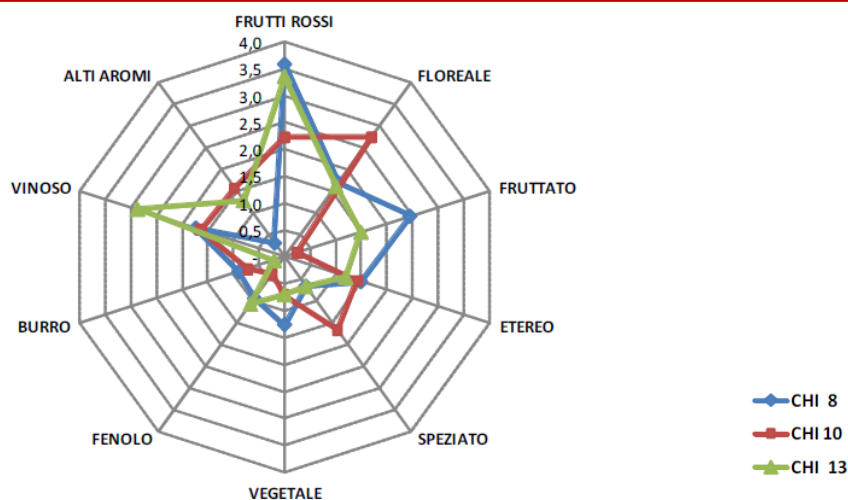
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 ENOCHIMICI CLONE (*)

	MOSTO	VINO
Zuccheri (°Brix)	24,33	
pH	3,29	
Acidità totale (g/l)	6,92	
Ac. Tartarico (g/l)	-	
Ac. Malico (g/l)	-	
Antociani totali (mg/l)		172
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.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010