

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:52. CREA/SNCV ©2011-2019.



## Cosuitore

Consorzio Vino Chianti Classico (FI); TOS.CO. VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

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

## Origine

Gaiole in Chianti (SI)

I-CCL-2000/9

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Casciano Val di Pesa (FI); Gaiole in Chianti (SI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2008-2010

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

## IL GRAPPOLO

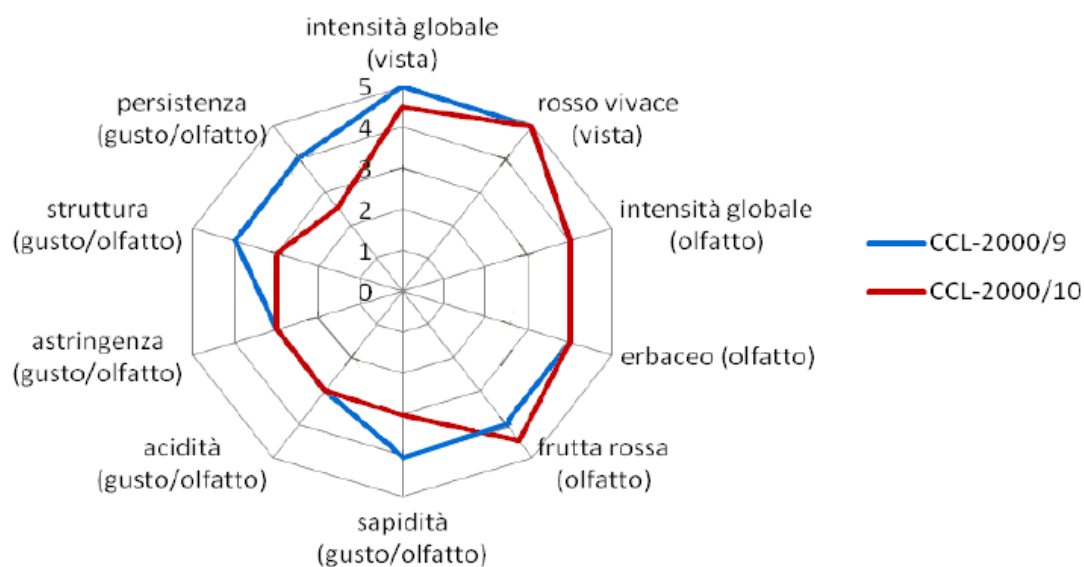
- ✿ Grappolo medio, largo, di forma conica, mediamente compatto
- ✿ Acino lungo, di forma ellissoidale larga; buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	2,6
Numero grappoli/ceppo	9,6
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2,05
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	25,89
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	7,10
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### **ANALISI SENSORIALE (\*)**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso, con elevata intensità olfattiva, leggermente erbaceo, con note di frutta rossa. Possiede buona sapidità, struttura e persistenza. Il vino possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.

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