

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 11:33. CREA/SNCV ©2011-2018.



Cosultore

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 - 2000/10

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

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

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite | Bassa |
| Oidio | Bassa |

IL GRAPPOLO

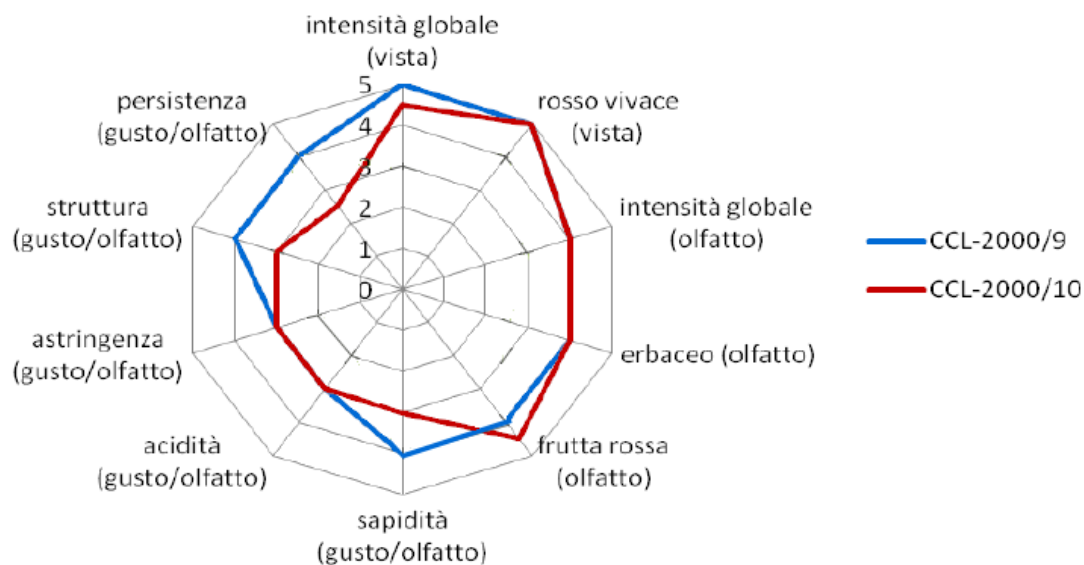
- ✿ Grappolo corto, di forma conica, spargolo
- ✿ Acino lungo, di forma ellissoidale largo; buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,6 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,2 |
| Numero grappoli/ceppo | 10,5 |
| Peso medio grappolo (g) | 210 |
| Peso medio acino (g) | 2,2 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 24,87 |
| | pH | 3,35 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,00 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, con elevata intensità olfattiva, leggermente erbaceo, con note di frutta rossa. Possiede buona acidità, con leggera astringenza; adatto all'invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010