

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:36. 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 - 2000/10

## 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

## IL GRAPPOLO

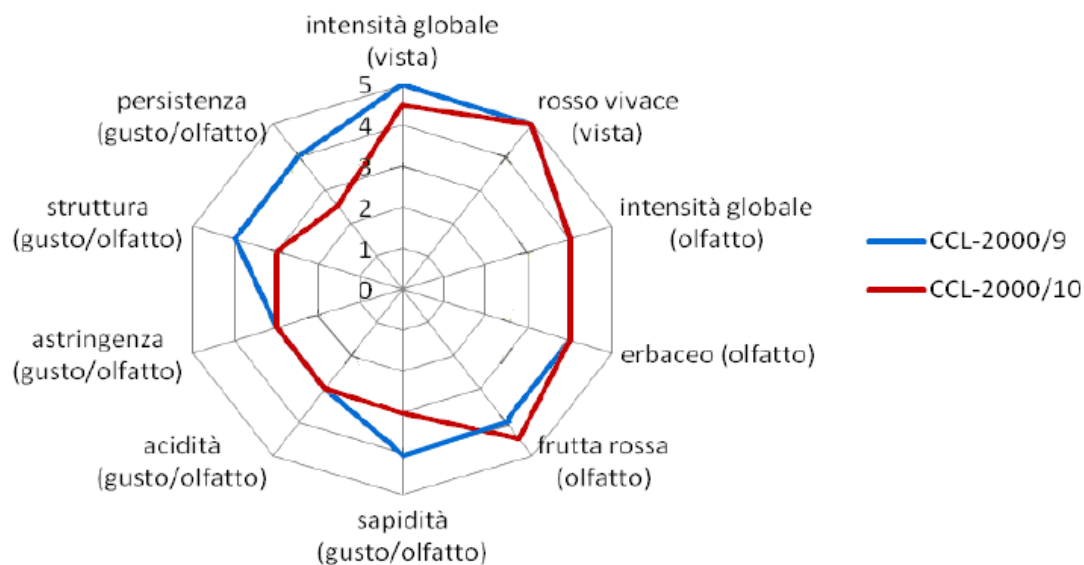
- ✿ Grappolo corto, di forma conica, spargolo
- ✿ Acino lungo, di forma ellissoidale largo; buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,87
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	7,00
	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, 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