

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 11:18. CREA/SNCV ©2011-2018.



Consorzio Vino Chianti (FI); TOS.CO.VIT. –
Associazione Toscana Costitutori Viticoli (PI);
Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez.
Patologia Vegetale; ARSIA – Agenzia Regionale per lo
Sviluppo e l’Innovazione nel Settore Agricolo-forestale

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

Origine
Montespertoli (FI)

I-FUTURO - 352

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montespertoli (FI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura corta a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

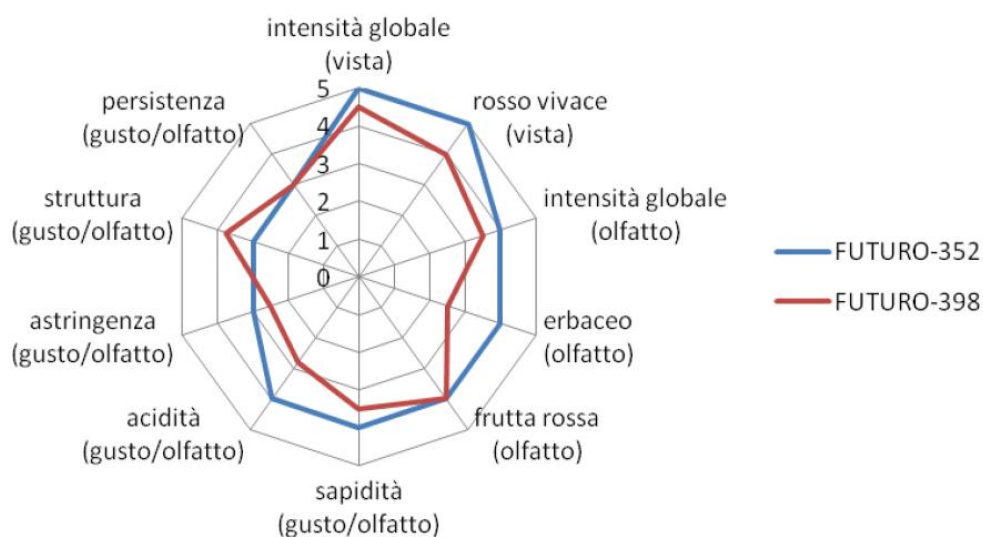
- ✶ Grappolo di lunghezza media, forma conica, mediamente compatto
- ✶ Acino medio, arrotondato, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	2,60
Numero grappoli/ceppo	9,6
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,86
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	8,1
	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 intenso, caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note intense di frutta rossa, ciliegia e mora, note erbacee e di pepe verde. Presenta buona sapidità ed acidità. Possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010