

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:06. CREA/SNCV ©2011-2019.



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 - 398

## 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 medio-bassa

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

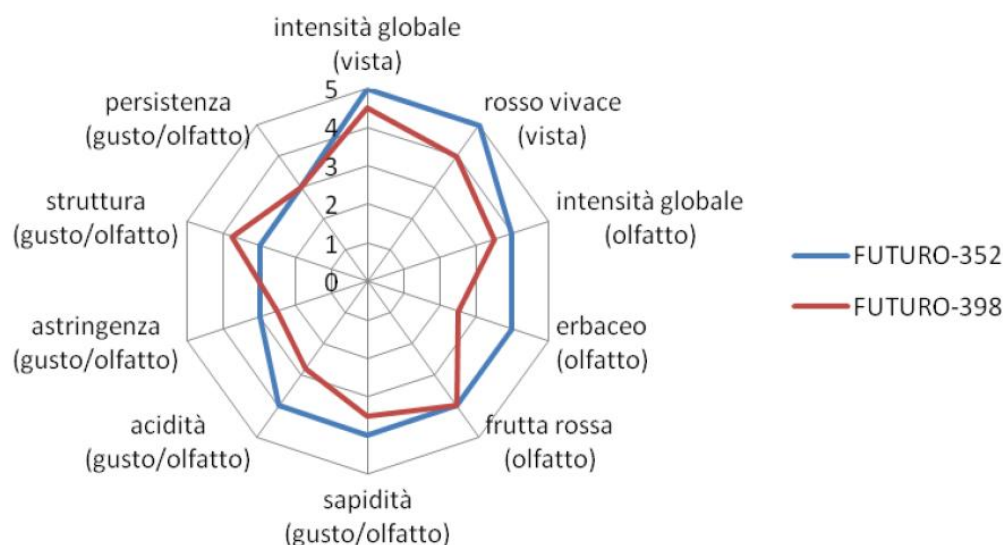
- ✿ Grappolo lungo, stretto, di forma conica, molto spargolo
- ✿ Acino medio, arrotondato, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	1,90
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	190
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,74
	pH	3,1
	Acidità totale (g/l)	9,32
	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 buona intensità olfattiva, leggermente erbaceo, con note di frutta rossa. Presenta buona sapidità, tannini dolci e notevole struttura. Possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.

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