

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Col d'Orcia s.r.l. Società Agricola (SI); 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

Montalcino (SI)

I - SG-CDO-8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Sant'Angelo in Colle, Montalcino (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura corta a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	4440
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo lungo, conico, molto spargolo
- ✿ Acino medio, ellissoidale largo, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

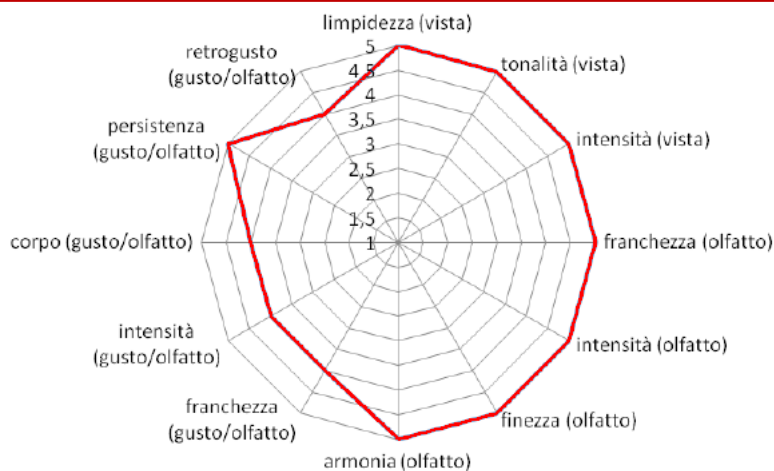
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	1,8
Numero grappoli/ceppo	7,2
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE (*)

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	25,38
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,01
	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, di grande carattere; profilo olfattivo intenso di frutti rossi, marasca, ciliegia, fragola. In bocca risulta pieno, un po' asciutto, tannico. Presenta una buona persistenza ed una buona acidità e possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010