SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano; 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. 60 del 12/03/2013

Origine

Montepulciano (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Località Argiano, Montepulciano (SI)

Forma di allevamento Cordone orizzontale speronato

Densità di impianto (ceppi/ha) 3000

Periodo di osservazione 2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria media

✓ Produzione media

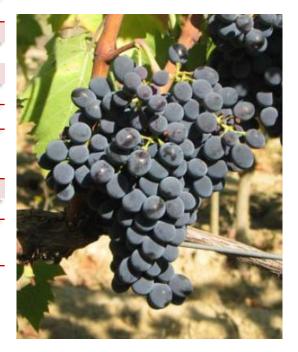
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	

	chille Griffielle (70)	
Ì	Botrite	-
7	Oidio	_

IL GRAPPOLO

- Magnetica Grappolo corto, di forma conica, spargolo
- Acino piccolo, ellissoidale largo, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme

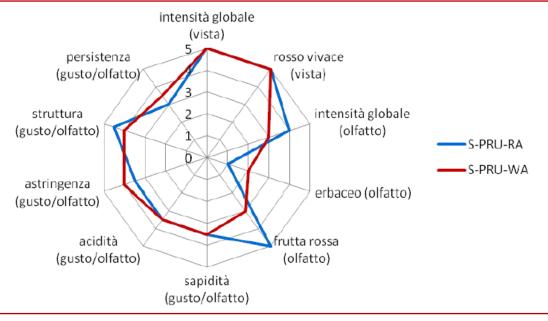




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	2,35
Numero grappoli/ceppo	10,9
Peso medio grappolo (g)	215
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	21,20
2	pН	3,12
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,4
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

Analisi sensoriale (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note marcate di frutta rossa, ciliegia e mora. Al gusto risulta di buona sapidità ed acidità, notevole struttura, leggermente amaro. Adatto ad un lungo invecchiamento.

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

