

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:19. CREA/SNCV ©2011-2019.



Costitutore
Pépinières Guillaume

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
Montalcino (SI)

I-G 76

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Località Isole, Barberino Val d'Elsa (FI) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot singolo |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5952 |
| Periodo di osservazione | 2008-2011 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore e tendenzialmente spargolo
- ✓ Vigoria media
- ✓ Elevato contenuto di flavonoidi e polifenoli totali nelle bucce
- ✓ Produttività significativamente inferiore

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|-------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piramidale, spargolo, alato
- ✚ Acino medio-grosso, allungato; buccia pruinosa, abbastanza spessa e consistente, di colore blu tendente al nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|-------------|
| Botrite | Bassa |
| Oidio | Medio-bassa |

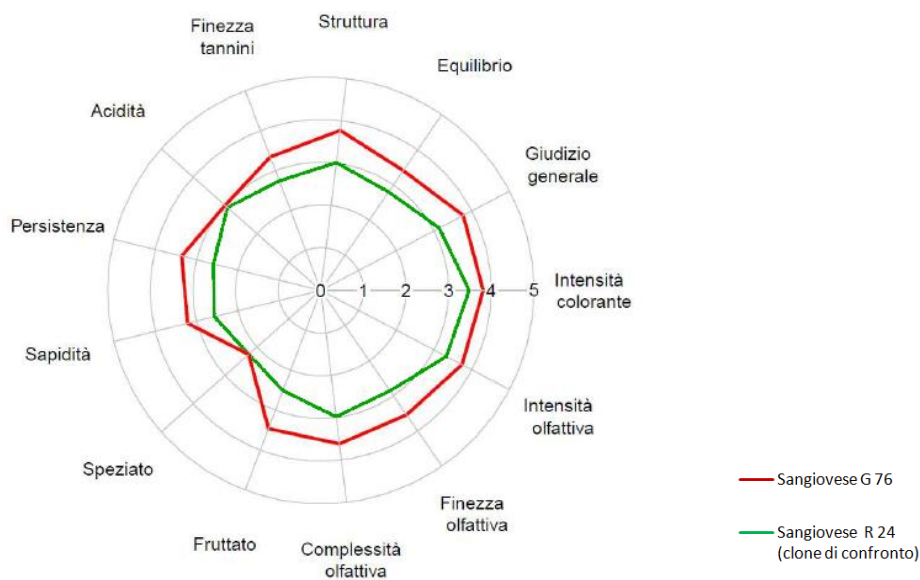
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|----------|
| Fertilità reale | 1,38 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,21 |
| Numero grappoli/ceppo | 10,35 |
| Peso medio grappolo (g) | 220 |
| Peso medio acino (g) | 1,81 (*) |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 23,82 |
| | pH | 3,28 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,53 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,81 (**) |
| | Ac. Malico (g/l) | 0,65 (**) |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 597 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



(*) Dato medio relativo ai valori registrati nel triennio 2009 e 2011

(**) Dati medi relativi al triennio 2008-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini intensamente colorati, strutturati, molto persistenti, complessi, con sentori di frutta rossa, spezia e tabacco quando invecchiati, e caratterizzati da tannini morbidi e rotondi. Il biotipo risulta estremamente versatile per tutti gli obiettivi enologici, con un'attitudine particolare a dare vini di alta qualità, adatti ad un medio-lungo invecchiamento; tuttavia *G76* è adatto anche a produrre vini di più pronta beva e che spiccano per l'espressione aromatica, grazie ai suoi tannini morbidi che non necessitano di un affinamento particolare.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Questo biotipo, rappresenta una referenza qualitativa in tutti gli ambienti di coltivazione del Sangiovese, dalla Romagna al Lazio, passando per l'Umbria e per tutte le denominazioni della Toscana, fino all'Abruzzo e alla Puglia settentrionale. Sia in zone calde costiere, che in zone più fredde e continentali, si è distinto per la costanza dei caratteri qualitativi, che lo rendono un assoluto campione per i vini che riesce a produrre.

Anche in ambienti caldi, l'acino grande e la buccia spessa conferiscono un'importante difesa contro le scottature e contro la disidratazione.