

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 05:03. CREA/SNCV ©2011-2022.



**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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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

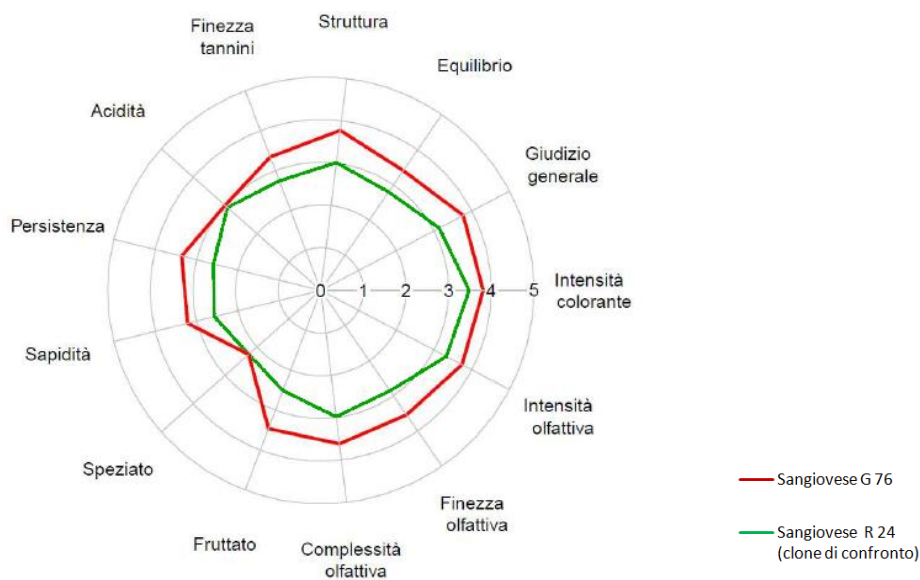
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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.