

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



**Costitutore**  
Pépinières Guillaume

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

**Origine**  
Castellina in Chianti (SI)

I-GM 1

## 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 significativamente inferiore e maggiormente spargolo; presenza di una lieve acinellatura dolce
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Poco soggetto ai marciumi
- ✓ Clone a maturazione medio-tardiva

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

### IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo piramidale, lungo, molto spargolo, con piccole ali non sempre presenti
- ✘ Acino medio-piccolo, non uniforme, leggermente allungato; buccia spessa ma di scarsa consistenza, di colore blu-nero uniforme



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

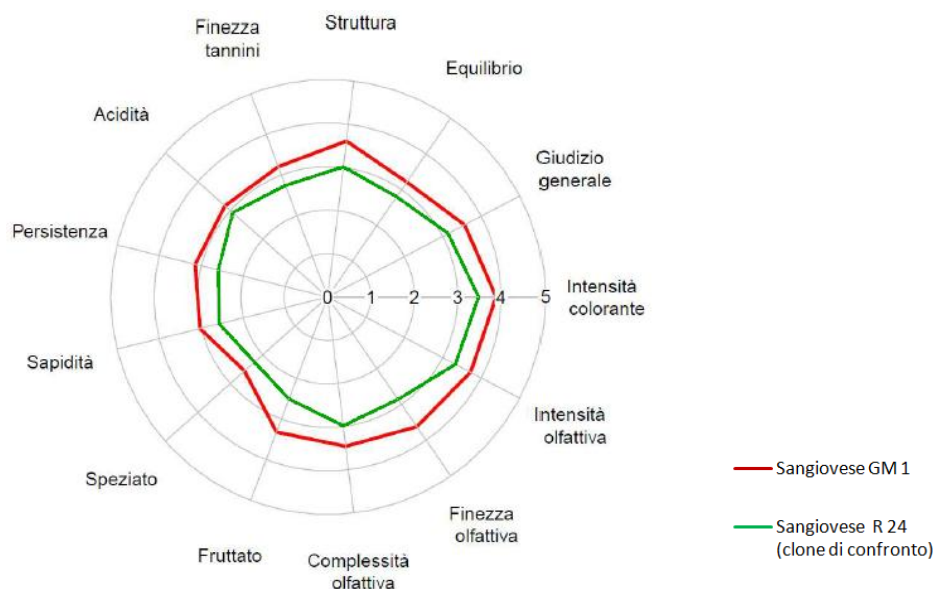
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	1,94
Numero grappoli/ceppo	10,44
Peso medio grappolo (g)	190
Peso medio acino (g)	1,65 (*)
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,94
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	6,52
	Ac. Tartarico (g/l)	8,10 (**)
	Ac. Malico (g/l)	0,44 (**)
VINO	Antociani totali (mg/l)	589 (*)
	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 molto colorati, ricchi di polifenoli, con grande stabilità del colore nel tempo, strutturati, con tannini molto fini e dotati di una spina acida importante, che gli conferisce una grande intensità e persistenza gustativa. Biotipo adatto per un lungo invecchiamento.

---

## ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Questo biotipo risulta essere estremamente plastico dal punto di vista agronomico.

*GMI* si adatta, infatti, sia agli ambienti più caldi, dove mantiene buoni livelli di acidità fissa e alcool più bassi esprimendo al meglio le potenzialità di un territorio, sia a quei suoli meno siccitosi e più fertili, dove i suoi piccoli acini, a differenza degli altri Sangiovesi, non hanno la tendenza a crescere in dimensioni, con relativa diluizione dei mosti e maggiore sensibilità alle malattie e ai marciumi.

Anche negli ambienti più freddi o umidi permette, inoltre, l'elaborazione di prodotti di qualità elevata, grazie al suo carattere spargolo, che conferisce resistenza alle malattie ed ai marciumi.