

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 19/05/2022, 16:47. CREA/SNCV ©2011-2022.



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

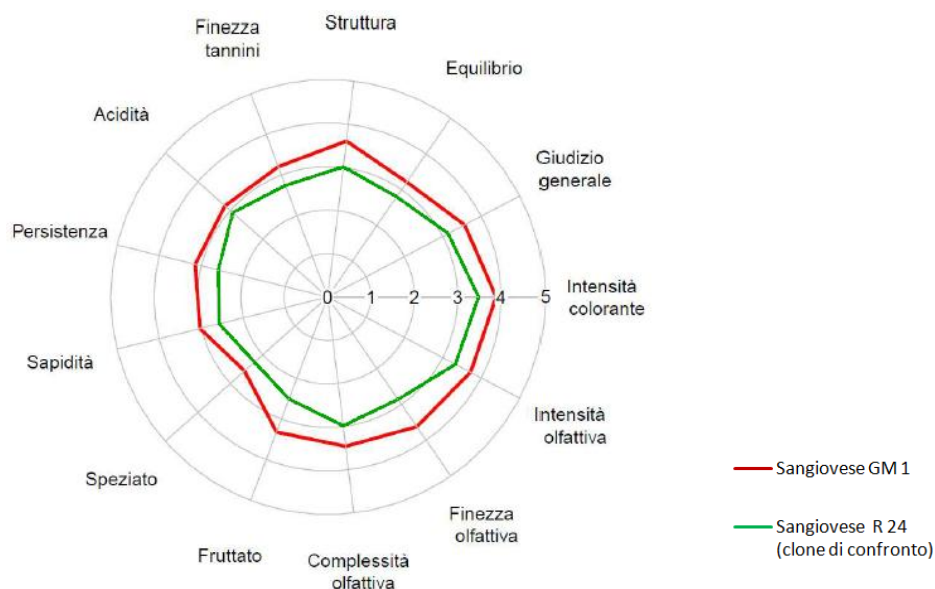
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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.