

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Pépinières Guillaume

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Barberino Val d'Elsa (FI)

I-GM 32

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 superiore
- ✓ **Acino** di dimensione inferiore, con bucce di elevato spessore
- ✓ Vigoria medio-alta; Fertilità media
- ✓ Elevato contenuto di antociani e polifenoli totali nelle bucce
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Buona tolleranza ai marciumi

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|-------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo piramidale, abbastanza lungo, semi-compatto tendente allo spargolo, con 1-2 ali di dimensioni medio-piccole
- ✘ Acino medio-piccolo, uniforme, sferoidale; buccia molto spessa, di elevata consistenza, di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

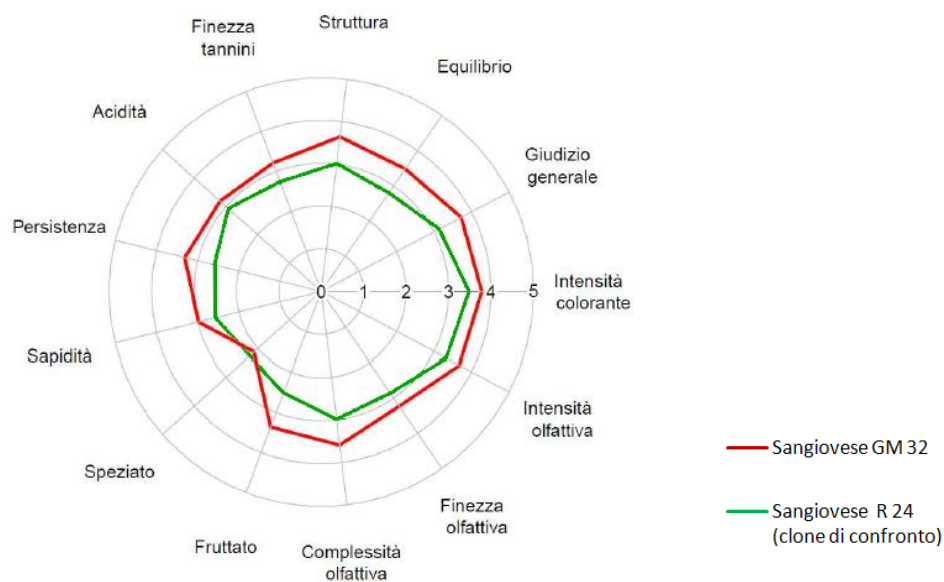
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|----------|
| Fertilità reale | 1,49 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,36 |
| Numero grappoli/ceppo | 8,47 |
| Peso medio grappolo (g) | 280 |
| Peso medio acino (g) | 1,67 (*) |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 23,87 |
| | pH | 3,21 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,93 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,44 (**) |
| | Ac. Malico (g/l) | 0,39 (**) |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 478 (*) |
| | 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

I vini ottenuti da *GM32* risultano intensamente colorati e persistenti; sono dotati di un'elevata freschezza acida, una particolare intensità olfattiva e sentori di frutta rossa, con tannini più morbidi rispetto alla media della varietà.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Questo biotipo risulta estremamente versatile e garantisce al produttore sempre un'ottima produzione, oltre che dal punto di vista qualitativo, anche da quello quantitativo.

Ne è stata riscontrata l'ottima espressione nei terreni più poveri o particolarmente siccitosi. In particolare, nelle zone calde, permette una buona produzione dal punto di vista quantitativo, mantenendo un livello di acidità elevata e adatta all'elaborazione di vini di pregio; le bucce spesse conferiscono una certa resistenza alle scottature da irraggiamento solare, tipiche di questi ambienti.