

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:04. CREA/SNCV ©2011-2019.



## 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	-

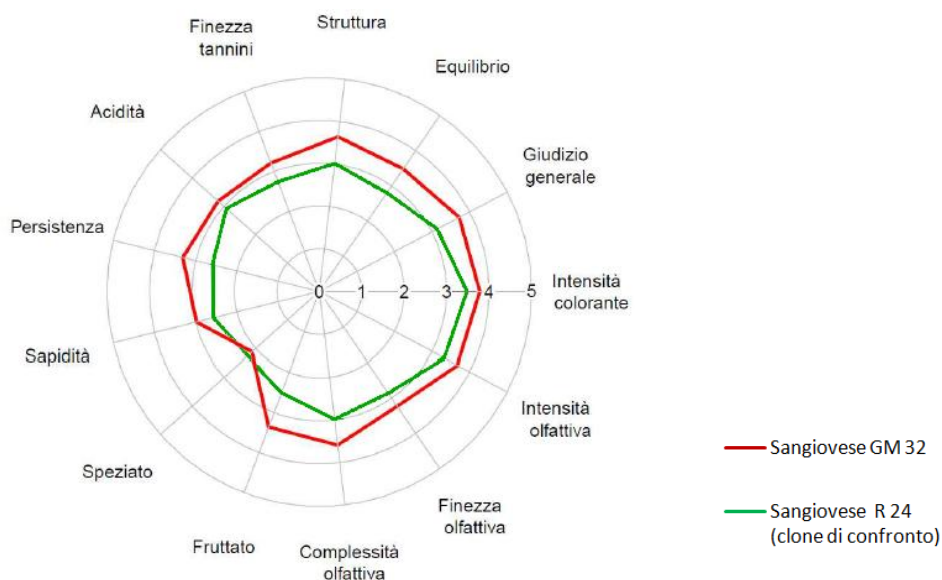
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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.