

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:23. 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-GCV 10

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
- ✓ Vigoria piuttosto equilibrata
- ✓ Colorazione rossastra del picciolo fogliare dopo l'invaiaatura
- ✓ Elevato contenuto di polifenoli totali nelle bucce
- ✓ Produttività contenuta
- ✓ Maturazione precoce

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo piramidale, corto, spargolo, talvolta alato
- ✎ Acino medio, sferoidale, leggermente allungato; buccia di medio spessore, consistente, di colore blu-nero uniforme



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	-
Oidio	-

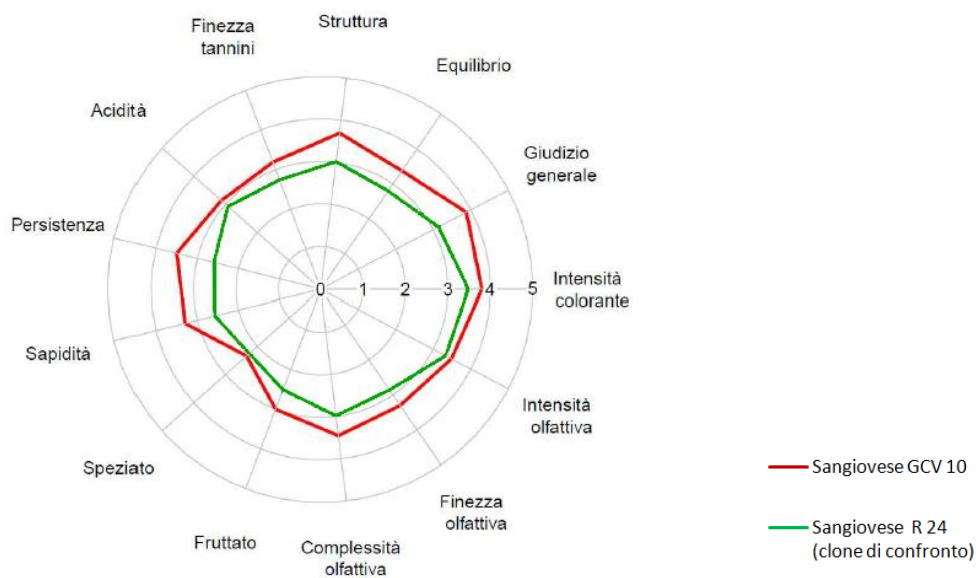
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	1,89
Numero grappoli/ceppo	8,84
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	1,86 (*)
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	25,04
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	5,50
	Ac. Tartarico (g/l)	6,93 (**)
	Ac. Malico (g/l)	0,55 (**)
VINO	Antociani totali (mg/l)	542 (*)
	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, molto complessi, con una spiccata sapidità e persistenza gustativa, di spessore, ben strutturati, con tannini rotondi ed intensi aromi fruttati. Adatto al medio invecchiamento.