SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:31. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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'invaiatura
- ✓ Elevato contenuto di polifenoli totali nelle bucce
- ✓ Produttività contenuta
- ✓ Maturazione precoce

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | 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





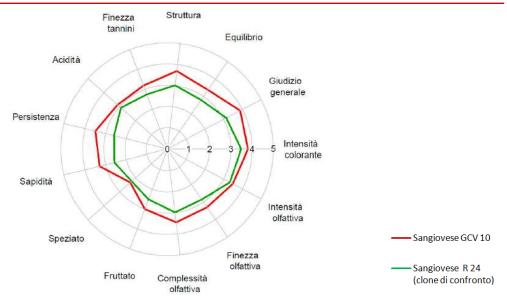
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

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

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|----------|
| PRODUTTIVE | |
| 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 | CLONE |
|-------|--------------------------|-----------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (°Brix) | 25,04 |
| 9 | рН | 3,28 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 5,50 |
| Ĭ | Ac. Tartarico (g/l) | 6,93 (**) |
| | Ac. Malico (g/l) | 0,55 (**) |
| ONI | Antociani totali (mg/l) | 542 (*) |
| AIV | 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.

