

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:49. CREA/SNCV ©2011-2019.



Costitutore

Pépinières Guillaume

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Castelnuovo Berardenga (SI)

I-GCV 12

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 ed estremamente spargolo
- ✓ **Acino** di forma ovale allungata
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Elevato contenuto di antociani e flavonoidi nelle bucce
- ✓ Produttività notevolmente ridotta

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo piramidale, allungato, molto spargolo, presenza di 1-2 ali (talvolta anche grandi)
- ✘ Acino medio-piccolo, ovoidale; buccia di medio spessore, consistente, di colore blu-nero uniforme



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

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

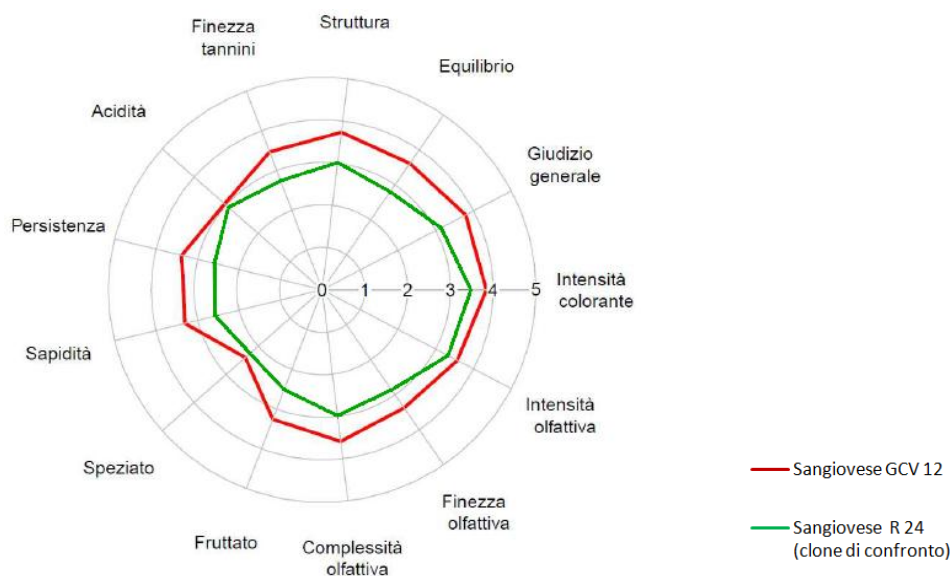
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|----------|
| Fertilità reale | 1,63 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,77 |
| Numero grappoli/ceppo | 10,48 |
| Peso medio grappolo (g) | 170 |
| Peso medio acino (g) | 1,51 (*) |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 24,88 |
| | pH | 3,26 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,49 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,92 (**) |
| | Ac. Malico (g/l) | 0,59 (**) |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 461 (*) |
| | 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 vino si presenta molto equilibrato, complesso, con note particolari di spezia, molto sapido in bocca, con bassa sensazione acida e tannini molto fini, di buona persistenza.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Questo biotipo per le singolari caratteristiche del grappolo viene indicato per la coltivazione nei fondovalle, ovunque i marciumi siano un fattore limitante.