

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 11:30. CREA/SNCV ©2011-2018.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Scienze Agrarie - Area Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Montalcino (SI)

I-FdB - CAB M 17

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Cadriano (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2976
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** meno compatto e di peso leggermente inferiore
- ✓ Presenza in alcuni casi di un piccolo dente al seno peziolare della foglia adulta
- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Produttività minore
- ✓ Maggiore contenuto zuccherino nelle uve e maggiore capacità di accumulo di antociani
- ✓ Minore suscettibilità agli attacchi botritici

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	4,6
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo di dimensioni medie, conico, mediamente compatto
- ✚ Acino medio, sferoidale, con buccia di colore blu-nero mediamente pruinosa



FASE**EPOCA****FENOLOGICA**

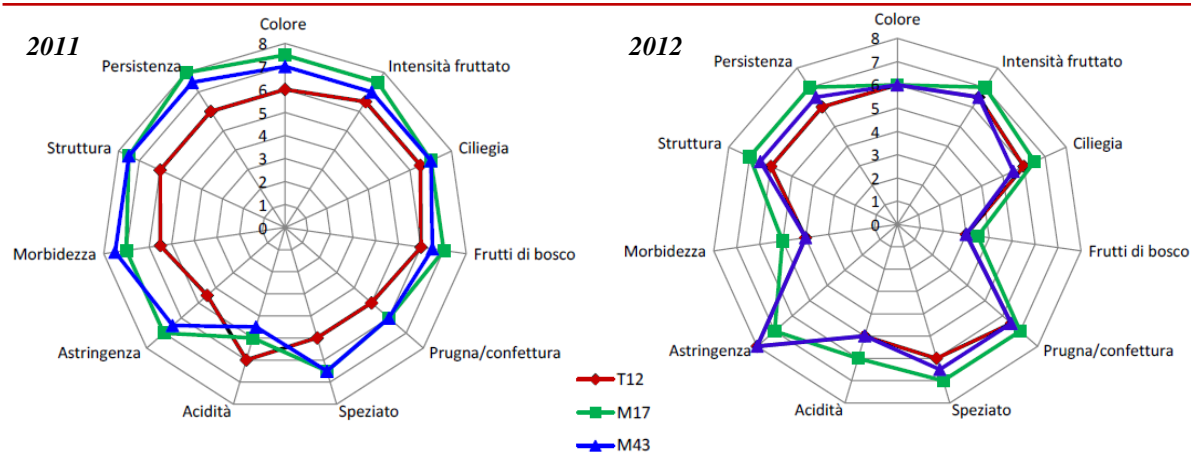
Germogliamento	Media (I decade Aprile)
Fioritura	Media (III decade Maggio / I dec. Giugno)
Invaiaura	Medio-tardiva (I decade Agosto)
Maturazione	Medio-tardiva (III decade Settembre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	6,02
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	368
Peso medio acino (g)	2,57
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	6,34

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,5
	pH	3,55
	Acidità totale (g/l)	6,89
	Ac. Tartarico (g/l)	3,50 (*)
	Ac. Malico (g/l)	2,41 (*)
VINO	Antociani totali (mg/l)	326 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.765 (*)

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Sia nel 2011 che nel 2012, all'analisi organolettica, il vino è risultato più colorato, più fruttato e più strutturato rispetto a quello del clone di confronto *SG 12 T*.

(*) Dati medi relativi al biennio 2011-2012