

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:29. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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 43

## 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** sensibilmente meno compatto e di peso inferiore
- ✓ **Acino** di forma ellissoidale anziché sferoidale
- ✓ Vigoria media
- ✓ Maggiore contenuto zuccherino nelle uve e maggiore capacità di accumulo di antociani
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Maggiore resistenza agli attacchi della Botrite

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	5,7
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo di lunghezza media, conico, con ala, mediamente compatto
- ✎ Acino medio, ellissoidale largo, con buccia di colore blu-nero mediamente pruinosa



**FASE****EPOCA****FENOLOGICA**

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

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

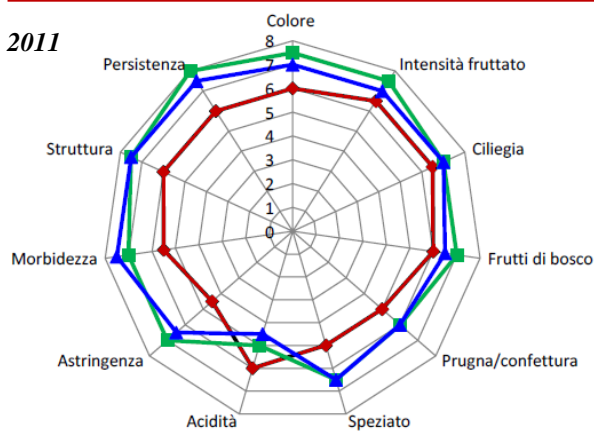
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	4,32
Numero grappoli/ceppo	16,5
Peso medio grappolo (g)	204
Peso medio acino (g)	2,37
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.380
Indice di Ravaz	3,13

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

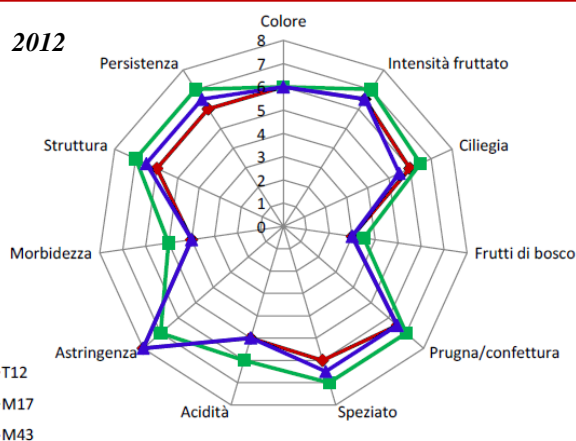
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,8
	pH	3,56
	Acidità totale (g/l)	6,60
	Ac. Tartarico (g/l)	3,80 (*)
	Ac. Malico (g/l)	2,37 (*)
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	309 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.700 (*)

**ANALISI SENSORIALE**

2011



2012

**DESCRIZIONE ORGAOLETTICA**

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