SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:33. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
CRA-VIC – Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo (AR); Barone Ricasoli SpA, Gaiole in Chianti (SI); Burroni Fabio, Firenze (FI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Gaiole in Chianti (SI)

I- CRA - BR 1141

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Gaiole in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	6666
Periodo di osservazione	2010-2012

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente superiore e minore compattezza
- ✓ **Acino** di forma ovale
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Maggiore tolleranza a stress idrico
- ✓ Buon potenziale polifenolico della buccia

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Il Grappolo

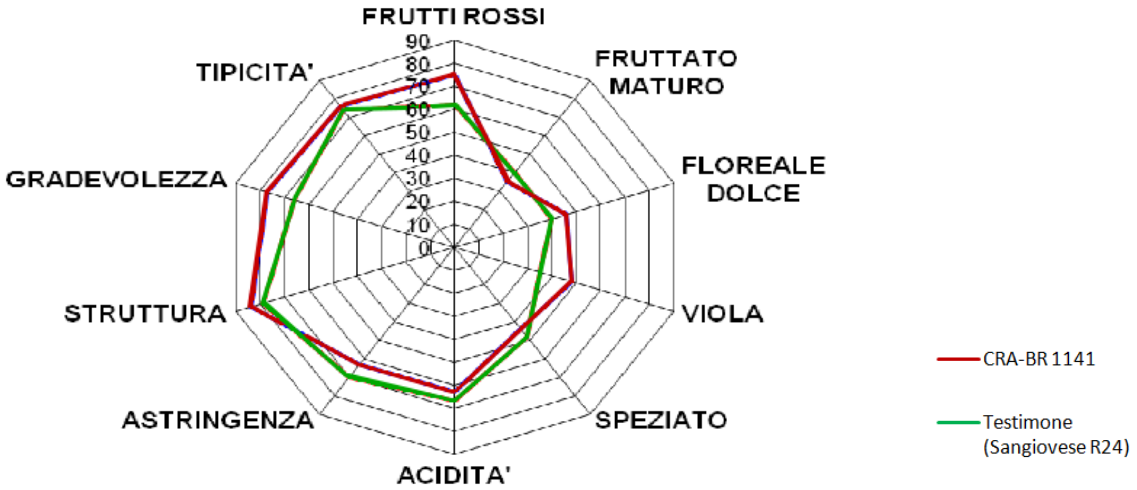
- Grappolo allungato, mediamente compatto, con un'ala
- Acino medio, ovoidale, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,66
Oidio	1,33

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,94
Produzione per ceppo (Kg)	2,27
Numero grappoli/ceppo	7,4
Peso medio grappolo (g)	305
Peso medio acino (g)	1,84
Peso legno potatura (g/ceppo)	690
Indice di Ravaz	3,31

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,45
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	7,04
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	409,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.555,5 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con ottima tonalità; l'odore è di frutti rossi (ciliegia) e floreale (viola); al sapore si presenta morbido, persistente, con buon corpo, armonico e poco tannico.

(*) Dati medi relativi al biennio 2011-2012