

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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 1872

## 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 inferiore e minore compattezza
- ✓ Vigoria media
- ✓ Epoche di germogliamento e maturazione anticipate (mediamente 3 giorni)
- ✓ Contenuto in polifenoli ed antociani totali delle bucce leggermente superiore
- ✓ Fertilità potenziale inferiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo allungato, mediamente compatto, con un'ala ben visibile
- ✎ Acino medio, ellittico, con buccia spessa, di colore blu-nero



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,70
Oidio	1,50

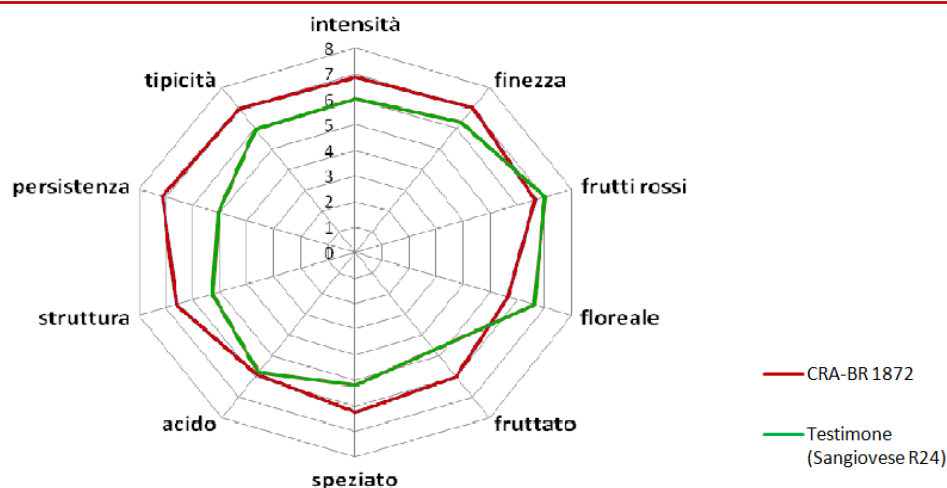
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,00
Produzione per ceppo (Kg)	1,86
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	261
Peso medio acino (g)	1,83
Peso legno potatura (g/ceppo)	710
Indice di Ravaz	2,66

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,25
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	7,21
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	440 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.725 (*)

## 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