

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 19/05/2022, 18:09. CREA/SNCV ©2011-2022.



Costitutore

Università degli Studi di Firenze – DISPAA, Sezione di Coltivazioni Arboree, v.le delle idee 30, 50019 Sesto F.no (FI)
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali – Università degli Studi di Pisa, Via del Borghetto, 80 – 56124 Pisa

Gini Vivai, Via P. Togliatti, 41 - 56040 Cenaia (PI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 155 del 05/07/2016

Origine Provincie di Grosseto, Pisa, Siena e Firenze

I - LA VITE SG 56

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Azienda agricola Gini vivai, Cenaia (PI)
Forma di allevamento	Cordone speronato su 1103/P e SO4, sesto 0,8m x 2,5m
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000 p/ha
Periodo di osservazione	2009 - 2013
Clone di riferimento	I-CCL 2000/7

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Medio-bassa
- ✓ Fertilità --
- ✓ Produttività Medio-bassa

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I-II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è corto di forma conica e mediamente compatto con 1-2 ali del grappolo principale
- ✿ Acino, medio, sferoidale, con buccia di colore blu-nero uniforme, spessa, pruinosa. La polpa non è colorata ed è poco succosa, con nessun sapore particolare.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE**

Botrite

Bassa

Oidio

Bassa

CARATTERISTICHE**CLONE (*)****PRODUTTIVE**

Fertilità reale

1,2

Produzione per ceppo (Kg)

1,9

Peso medio grappolo (g)

191,7

Peso medio acino (g)

1,4

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE****MOSTO (*)**

Zuccheri (°Brix)

22,9

pH

3,2

Ac. Tartarico (g/l)

6,1

Ac. Malico (g/l)

--

Antociani estraibili (mg/kg) – pH 3,2 (vinaccioli)

670

Indice di Fenoli (mg/kg) (IF-UV-D.O. 280nm) (vinaccioli)

65

VINO (*)**

Titolo alcolimetrico volumico (% vol)

13,74

Acidità totale (g/l ac tartarico)

7,47

pH

3,19

Zuccheri (g/l glucosio e fruttosio)

< 1,0

Acido Malico (g/l)

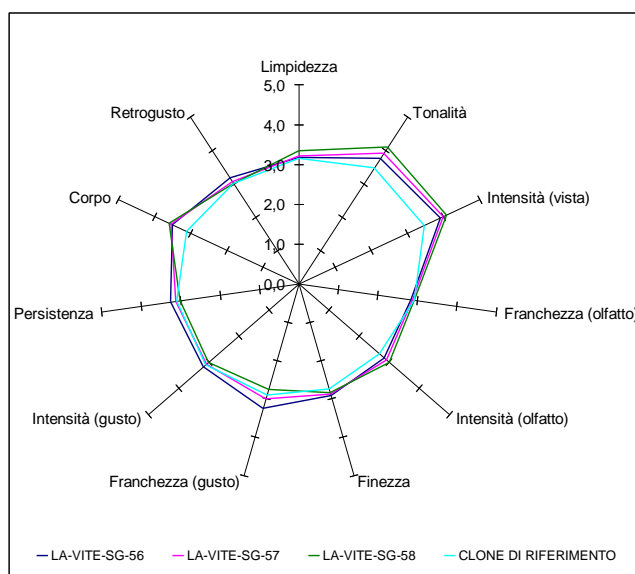
0,94

Acidità volatile (g/l ac. acetico)

0,5

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino all'esame estetico ed organolettico è caratterizzato da colore rosso rubino intenso e da un sapore molto persistente, adatto ad un invecchiamento e, nel complesso, con caratteristiche qualitative piuttosto interessanti.



(*) Dati medi del triennio 2011-2013

(**) Dati medi del biennio 2012-2013