

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 12:14. CREA/SNCV ©2011-2018.



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

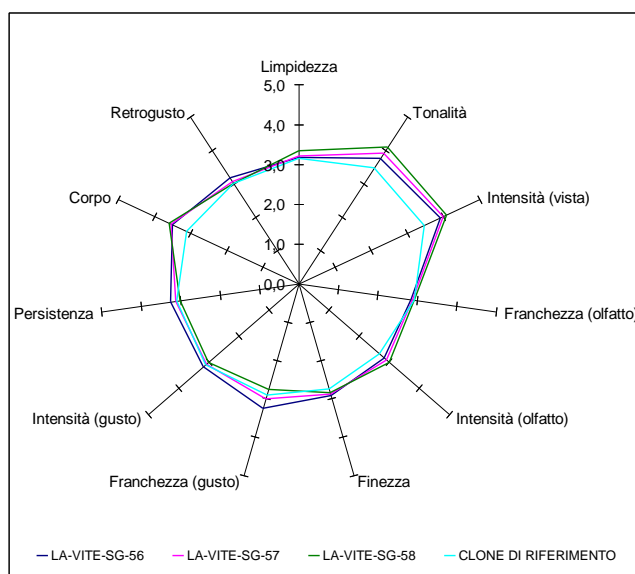
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	1,9
Peso medio grappolo (g)	191,7
Peso medio acino (g)	1,4

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE**

	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