SANGIOVESE N.

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



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

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

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	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

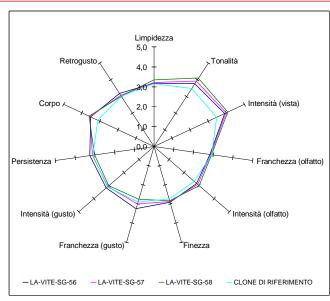
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

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	

P A	RAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
[0 (*)	Zuccheri (°Brix)	22,9
	рН	3,2
	Ac. Tartarico (g/l)	6,1
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	
MG	Antociani estraibili (mg/kg) – pH 3,2 (vinaccioli)	670
	Indice di Fenoli (mg/kg) (IF-UV-D.O. 280nm) (vinaccioli)	65
*	Titolo alcolimetrico volumico (% vol)	13,74
	Acidità totale (g/l ac tartarico)	7,47
*	рН	3,19
VINO (**)	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

