

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:33. 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

I - LA VITE SG 57

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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo è di dimensioni medie, forma conica con 1-2 ali al grappolo principale, e tendenzialmente compatto.
- ✎ Acino è di grandezza media, sferoidale. La buccia è mediamente spessa di colore blu-nero uniforme, con elevata pruina. La polpa presenta una colorazione nulla o molto debole, mediamente succosa e nessun sapore particolare



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE**

Botrite

Bassa

Oidio

Bassa

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

Fertilità reale 1,2

Produzione per ceppo (Kg) 2,4

Peso medio grappolo (g) 244,4

Peso medio acino (g) 1,8

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

Zuccheri (°Brix) 23

pH 3,3

Ac. Tartarico (g/l) 6,1

Ac. Malico (g/l) --

Antociani estraibili (mg/kg) – pH 3,2 (vinaccioli) 475

Indice di Fenoli (mg/kg) (IF-UV-D.O. 280nm) 62

VINO ()**

Titolo alcolimetrico volumico (% vol) 14,06

Acidità totale (g/l ac tartarico) 6,73

pH 3,31

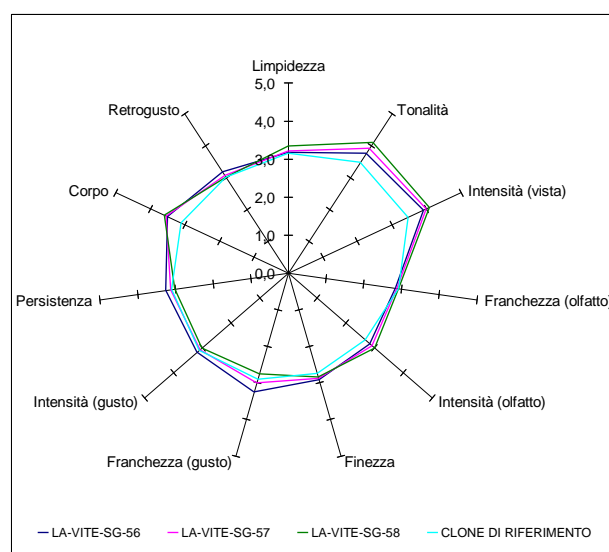
Zuccheri (g/l glucosio e fruttosio) < 1,0

Acido Malico (g/l) 1,12

Acidità volatile (g/l ac. acetico) 0,33

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino all'esame estetico ed organolettico è caratterizzato da colore rosso rubino, profumi fruttati, buona struttura e, nel complesso, da caratteristiche qualitative soddisfacenti.



(*) Dati medi del triennio 2011-2013

(**) Dati medi del biennio 2012-2013