SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:34. 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 Clone di riferimento

I-CCL 2000/7

2009 - 2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria --

✓ Fertilità ---

✓ Produttività Medio-bassa

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	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

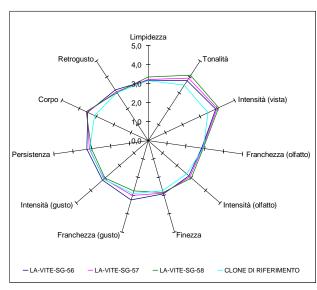
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

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

PA	ARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
* p	Zuccheri (°Brix)	23
	рН	3,3
	Ac. Tartarico (g/l)	6,1
SC	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani estraibili (mg/kg) – pH 3,2 (vinaccioli)	475
	Indice di Fenoli (mg/kg) (IF-UV-D.O. 280nm)	62
	Titolo alcolimetrico volumico (% vol)	14,06
*	Acidità totale (g/l ac tartarico)	6,73
*	рН	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

