SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:31. 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 --
- ✓ Fertilità ---
- ✓ Produttività Medio-bassa

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I-II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo è di dimensioni medie, conico e spargolo, con 1-2 ali al grappolo principale.
- Acino è di grandezza media, sferoidale. La buccia è spessa di colore blu-nero uniforme, mediamente pruinosa. La polpa ha colorazione nulla o molto debole, mediamente succosa con nessun sapore particolare.





Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

CLONE

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE	CLONE (*)	
PRODUTTIVE		
Fertilità reale	1,4	
Produzione per ceppo (Kg)	1,4	
Peso medio grappolo (g)	154,4	
Peso medio acino (g)	1,6	

P A	ARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	22,1
	рН	3,4
	Ac. Tartarico (g/l)	5,3
OSC	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani estraibili (mg/kg) – pH 3,2 (vinaccioli)	528
	Indice di Fenoli (mg/kg) (IF-UV-D.O. 280nm) (vinaccioli)	50
*	Titolo alcolimetrico volumico (% vol)	12,92
	Acidità totale (g/l ac tartarico)	4,7
*	рН	3,81
VINO (**)	Zuccheri (g/l glucosio e fruttosio)	< 1,0
	Acido Malico (g/l)	< 0,1
	Acidità volatile (g/l ac. acetico)	0,73

Analisi sensoriale e Descrizione organolettica

Il vino all'esame estetico ed organolettico è da caratterizzato colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei, profumi fruttati, di buona struttura, adatto ad medio un invecchiamento nel e, complesso, con caratteristiche qualitative interessanti.

Retrogusto
4,0

Corpo
2,0

Intensità (vista)

Persistenza

Intensità (gusto)

Franchezza (gusto)

Franchezza (gusto)

Finezza

— LA-VITE-SG-56

— LA-VITE-SG-57

— LA-VITE-SG-58

— CLONE DI RIFERIMENTO

(*) Dati medi del triennio 2011-2013 (**) Dati medi del biennio 2012-2013

