

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2018, 11:31. CREA/SNCV ©2011-2018.

I-CREA RLB 1



## Costitutore

CRA-VIC Unità per la Ricerca in Viticoltura,  
via Romea, 53 – 52100 – Arezzo (AR)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

## Origine

Azienda agricola “Martinetti”, Gaiole in Chianti (SI)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Ubicazione              | Az. Agr. “Le Fonti”, Poggibonsi (SI)             |
| Forma di allevamento    | Controspalliera con potatura a cordone speronato |
| Sesto di impianto       | 2,5 x 0,8 m                                      |
| Confronto e Portinnesto | Sangiovese R24; SO4.                             |
| Periodo di osservazione | 2014/2016  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità basale Buona
- ✓ Produttività Buona e costante, ed è più contenuta rispetto alla media varietale.

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>        |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento         | I decade di Aprile  |
| Fioritura              | I decade di Giugno  |
| Invaiatura             | I decade di Agosto  |
| Vendemmia              | I decade di Ottobre |

## IL GRAPPOLO

Grappolo ha dimensioni medio-grandi, di forma cilindrica, con un'ala, lunghezza discreta, non compatto (semi-spargolo).

Acino grandezza media, forma ellissoidale largo, di colore blu-nero. La buccia ha uno spessore consistente. La polpa non è pigmentata, è mediamente succosa e leggermente soda, e nessun aroma particolare. La separazione dal pedicello è facile. I vinaccioli sono di dimensioni e peso medi, piriformi senza scanalature.



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

|             |      |
|-------------|------|
| Botrite     | 0,87 |
| Oidio       | 0,57 |
| Peronospora | 1,80 |

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

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale media         | 0,74  |
| Fertilità basale              | 1,23  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 1,797 |
| Produzione per ha (Kg)        | 9270  |
| Peso medio grappolo (g)       | 311   |
| Peso medio acino (g)          | 2,06  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 800   |
| Indice di Ravaz               | 2,25  |

**PARAMETRI CLONE  
ENOCHIMICI**

|                          |                           |       |
|--------------------------|---------------------------|-------|
| <b>MOSTO (*)</b>         | Zuccheri (g/l)            | 227   |
|                          | pH                        | 3,12  |
|                          | Acidità totale (g/l)      | 7,91  |
|                          | Polifenoli totali (mg/Kg) | 2500  |
|                          | Antociani totali (mg/Kg)  | 1036  |
| <b>VINO (**)</b>         | Alcool (%)                | 12,74 |
|                          | Zuccheri riduttori (g/l)  | 1,84  |
|                          | pH                        | 3,36  |
|                          | Acidità totale (g/l)      | 7,03  |
|                          | Estratto secco netto      | 26,36 |
|                          | Acidità volatile          | 0,45  |
|                          | Antociani totali (mg/l)   | 345,5 |
| Polifenoli totali (mg/l) | 1761                      |       |

(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2014/2016 (\*\*) Dati medi relativi al biennio 2014-2015

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il profilo antocianico del mosto, è caratterizzato da un elevato contenuto percentuale in malvidina e cianidina, mentre è molto scarsa la presenza delle diverse antocianine acilate (acetate, caffeate e pumarate).

Anche la quantità di antocianine trisostituite risulta maggiore nel clone CREA RLB1 rispetto a R24 (67,72% contro 64,91%) e, di conseguenza, anche il rapporto tra antocianine trisostituite e disostituite. Tutte queste differenze conferiscono ai vini derivati una maggiore stabilità nel colore ed una aumentata attitudine all'invecchiamento.

In entrambe le annate i vini ottenuti hanno mostrato un buon tenore alcolico, buona acidità e pH; i valori sono risultati simili a quelli dati dai vini del clone R24.

Il contenuto di antociani e polifenoli è risultato più elevato nei vini del clone in esame, soprattutto nell'annata 2015. Anche l'intensità colorante e la tonalità sono risultate più alte, in particolare nel secondo anno di microvinificazione.

Il clone CREA RLB1 presenta valori superiori al clone di confronto R24, in particolare per quanto riguarda gli esteri ed i terpeni.

Il colore dei vini ottenuti dal clone CREA RLB1 è risultato stabile nel tempo e la struttura compositiva adeguata ad un medio-lungo invecchiamento.

Alla degustazione i vini ottenuto dal clone CREA RLB1 si presentavano di colore rosso rubino intenso, con ottima intensità colorante e tonalità. L'odore era fruttato, con sentore di frutti rossi piccoli; il sapore era morbido, speziato, con leggero retrogusto di liquerizia, persistente, di buon corpo.

