

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 12:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Az. Agr. "Pelagrilli" – Siro Pacenti, loc. Pelagrilli – 53024 – Montalcino (SI)

Unipi DCDSL, Dip. Di Coltivazione e difesa delle Specie legnose "G. Scaramuzzi", via del Borghetto, 80 – 56124 – PI

TOS.CO.VIT. Associazione Toscana Costitutori Viticoli, via Vecchia di Marina, 6 – 56122 – San Piero a Grado (PI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Montalcino (SI)

I-SIRIO PS 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Pelagrilli
Forma di allevamento	Cordone speronato con 8 gemme per pianta.
Confronto e Portinnesto	I-SS-F9A5-48; 1103 P e 110 Richter.
Densità e Sesto di impianto	6250 ceppi/ha ; 2,00 x 0,8 m.
Periodo di osservazione	2012/2015

CARATTERISTICHE

DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Bassa
✓ Produttività	Media

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaatura	I decade di Agosto
Maturazione	I-II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è corto, di grandezza media, spargolo e di forma conica con 1-2 ali.
- ✿ Acino è piccolo, sferoidale con buccia spessa di colore blu-nero uniforme, pruina media. La polpa è poco succosa non colorata. Separazione del pedicello facile.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	2,4
Peso medio grappolo (g)	175,7
Peso medio acino (g)	1,86

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,6
	pH	3,4
	Acidità titolabile (g/l ac. tartarico)	6,1
VINO	Titolo alcolometrico volumico (% vol.)	13,58
	Acidità tot (g/l ac. Tartarico)	5,8
	pH	3,67
	Acido lattico (g/l)	0,17
	Acido Malico (g/l)	1,36
	Zuccheri (g/l Glucosio e Fruttosio)	<1
	Acidità volatile (g/l ac. acetico)	0,27
	Antociani estraibili a pH 3,2 (mg/Kg vinaccioli)	750
	Indice di fenoli (IF-UV-D.O. 280nm) nei vinaccioli	51,03

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino è caratterizzato da colore rosso rubino intenso e da un sapore molto persistente, adatto ad un lungo invecchiamento e, nel complesso, con caratteristiche qualitative piuttosto interessanti.

