

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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.

