

SANGIOVESE N.

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



Costitutore

Università di Firenze – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)

CREA – Centro ricerca Viticoltura ed Enologia, Arezzo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.52 del 4/3/2025

Origine: Chianti Classico (SI)

I-VDC2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castellina in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Cordone Speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	5700
Periodo di osservazione	2020-2022

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: bassa
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: medio-bassa

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo: medio o leggermente superiore, cilindrico-piramidale, allungato, spargolo.
- ✚ Acino: piccolo, ellissoidale largo con buccia spessa di colore blu-nero.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,89
Oidio	0,97

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

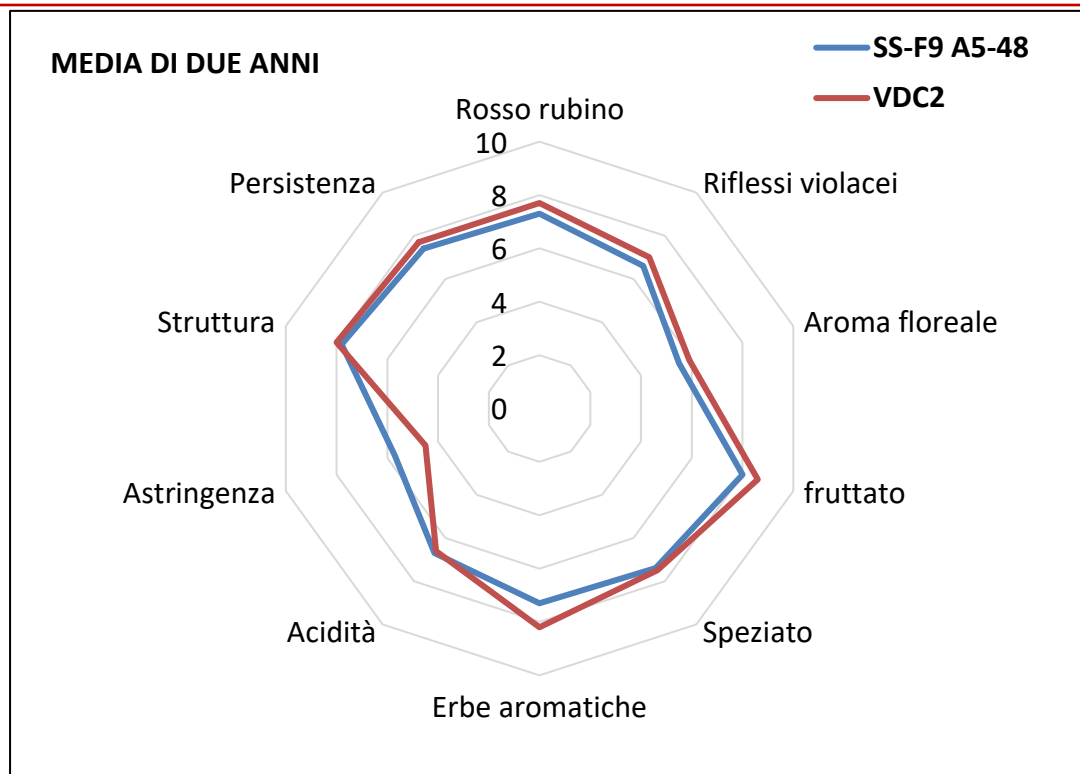
Fertilità reale	1,03
Produzione per ceppo (Kg)	1,30
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	156
Peso medio acino (g)	1,25
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,19
Indice di Ravaz	6,84

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO*	Zuccheri (°Brix)	23,9
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,40
	Ac. Tartarico (g/l)	5,87
VINO**	Ac. Malico (g/l)	1,97
	Antociani totali (mg/l)	251
	Polifenoli totali (mg/l)	2321

* Dati medi relativi alle 3 annate 2020-22, ** dati medi relativi alle annate 2020-22

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il clone dà un vino dalla tonalità rosso rubino intensa con riflessi violacei, strutturato e fruttato. Rispetto al clone di confronto evidenzia minore astringenza, unita ad una maggiore intensità aromatica, non si registrano sostanziali differenze nei valori acidici. A livello sensoriale i vini esprimono interessanti note olfattive floreali e di frutti rossi.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Dal punto di vista enologico è caratterizzato da un acino piuttosto piccolo e da una componente fenolica più ricca rispetto agli altri, probabilmente a causa di un maggiore rapporto buccia/polpa. Questo clone si presenta idoneo ove sia necessario conferire una struttura importante ai vini ottenuti, soprattutto quando si vogliono ottenere prodotti da sottoporre ad invecchiamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno di bassa vigoria, ridotta apertura dell'apice e presenza di una leggera pigmentazione antocianica nel germoglio giovane. Questo clone si caratterizza da una più elevata fotosintesi netta rispetto agli altri presunti cloni oggetto di osservazioni; tali caratteristiche lo rendono particolarmente adatto in ambienti più difficili in cui la fotosintesi stessa può costituire un fattore limitante anche per effetto di eventuali stress idrici.