

SAGRANTINO N.



Costitutore

Di.Pro.Ve. Sez. Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Milano; Val di Maggio A. Caprai s.r.l.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

Origine

Montefalco (PG)

I-UNIMI - CAPRAI
COLLEPIANO

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montefalco (PG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

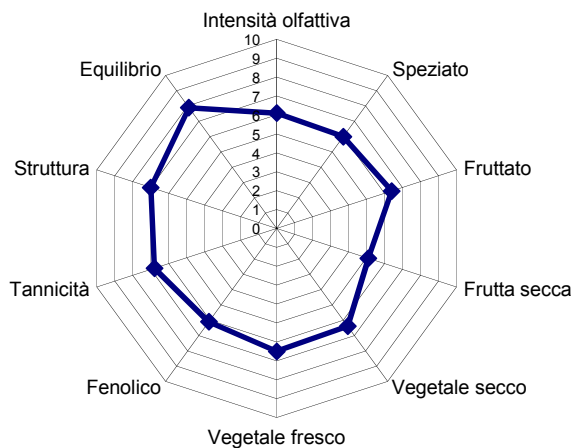
- 🍇 Grappolo medio piccolo, conico a volte cilindrico e monoalato, mediamente spargolo
- 🍇 Acino da rotondo a sub-rotondo



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,04
Produzione per ceppo (Kg)	1,68
Numero grappoli/ceppo	15,4
Peso medio grappolo (g)	104
Peso medio acino (g)	1,38
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	26,4
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	5,8
	Ac. Malico (g/l)	0,72
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	1808
	Polifenoli totali (mg/l)	3421

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buona la complessità aromatica, evidenti i sentori fruttati, tipici del vitigno, delicate note vegetali. Il clone dà vini colorati di buona struttura con gradazioni alcoliche molto importanti accompagnate anche da un elevato, contenuto polifenolico. Il clone vinificato in purezza produce vini eleganti ed equilibrati, e trova la sua massima espressione per vini da invecchiamento in miscela con i cloni “Cobra” e “25Anni”.