

# SANGIOVESE N.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD); Attualmente tutti i diritti sono riservati al Consorzio Agrario Provinciale di Siena

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Gaiole in Chianti (SI)

I-FEDIT 20 CH

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone rustico
- ✓ Buona vigoria e produzione
- ✓ Maturazione un po' ritardata (\*)
- ✓ Buona resistenza alle ampelopatie

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento  | -     |
| Fioritura       | -     |
| Invaiaura       | -     |
| Maturazione     | -     |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, piuttosto spargolo, alato (un'ala piuttosto sviluppata)
- ✿ Acino medio, piccolo, regolare, ovale



(\*) rispetto agli altri cloni FEDIT di Sangiovese

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | -            |
| Produzione per ceppo (Kg)             | -            |
| Numero grappoli/ceppo                 | -            |
| Peso medio grappolo (g)               | -            |
| Peso medio acino (g)                  | -            |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | -            |
| Indice di Ravaz                       | -            |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | -            |
|              | pH                              | -            |
|              | Acidità totale (g/l)            | -            |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)         | -            |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | -            |

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Fornisce un mosto di ottimo grado zuccherino, da cui deriva un vino di buon corpo, alcolico, ricco di colore, profumato, fruttato, adatto all'invecchiamento anche in barrique, ma anche ad uvaggi.