

# SANGIOVESE N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

## Origine

Scansano (GR)

I-**V**CR 109

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Morellino”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produzione media o meno
- ✓ Ottima resistenza alla botrite



## IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio-piccolo, semicompatto o semispargolo
- ✦ Acino medio-piccolo, con buccia consistente e colorazione intensa ed uniformemente distribuita

## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1,00
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	4,25
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	271,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,93
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,9
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(\*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999

Castagneto  
Carducci

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1,00
Oidio	-

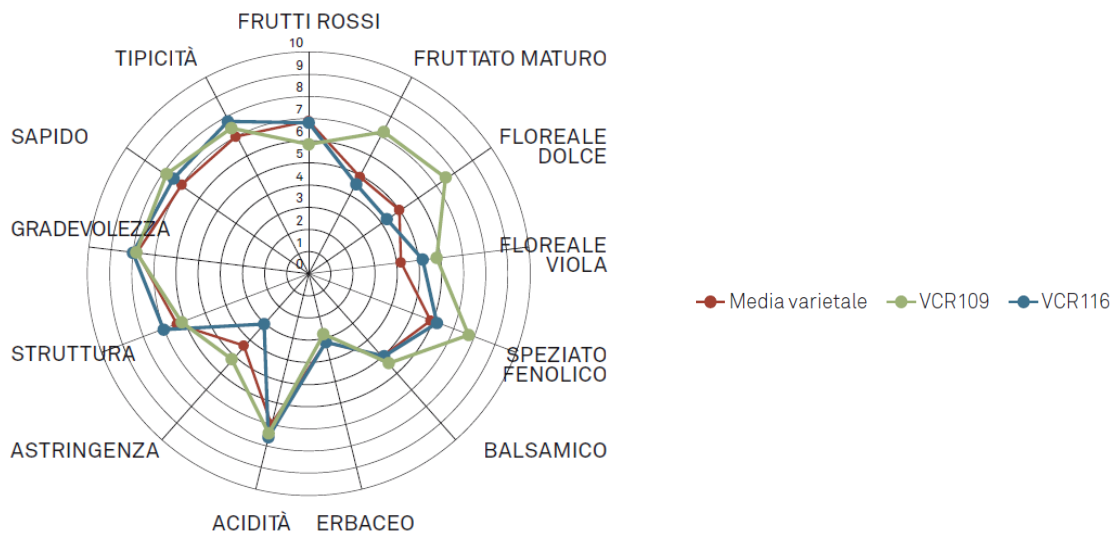
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	4,61
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	293,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,67
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone è indicato per vini fruttato-floreali da breve-medio invecchiamento. Evidenti sono anche le note speziate. Discreta la struttura.