

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

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

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

(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999

Castagneto
Carducci

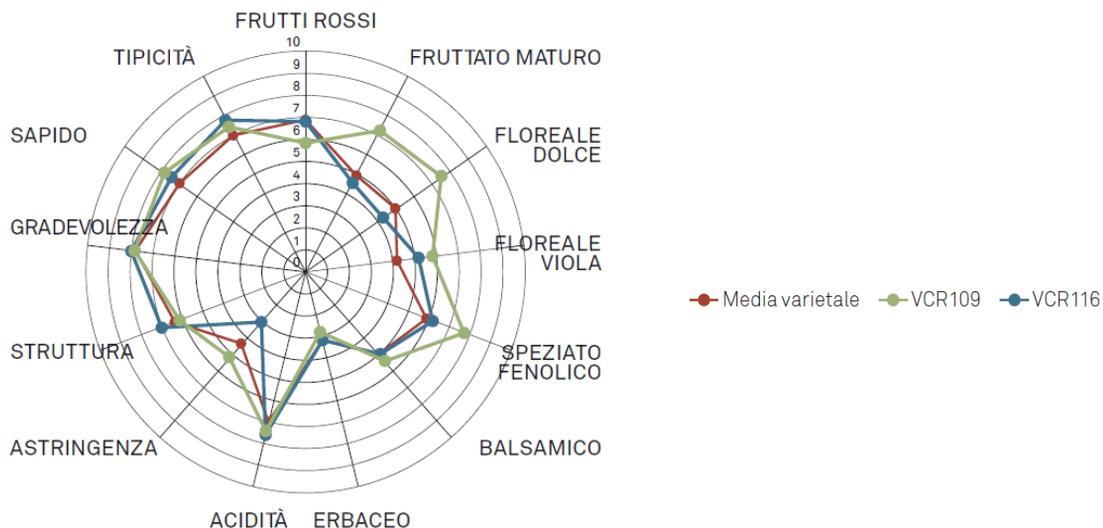
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

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

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